Сборник 'доморощенных' рецептов

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Сборник 'доморощенных' рецептов

Сборник "доморощенных" рецептов
Источник: ФИДО SU.KITCHEN
Рецепт слоеных ушек

Добрый день/вечер/ночь/утро (ненужное зачеркнуть) уважаемый Alex !

Однажды, 26 Aug 96 в 12:41, Alex Yukhnevitch отписал Nadia Yacik буквально следующее:

AY A не подскажет ли кто сабдж? Таких как в магазинах продают AY (можно и лучших :-) NY A еще объясните темной женщине - что такое слоеные ушки. У нас в NY магазинах их не продают. Только слоеные языки видела. AY> IMHO это одно и тоже. И рецепт теста должен быть один. Так знает кто AY> али нет?

Юмбрики ("свиные" ушки)

400 г. муки, 3 яйца, 150 г. сахара, 70 г. сливочного масла, 750 г. творога, 30 г. крахмала.

Взбить яйца с сахаром и маслом, по частям добавить крахмал и протертый через сито творог. Взбивать до получения кремообразной массы. Если консистенция густовата (зависит от творога), можно добавить немного молока. Замесить тесто, готовое тесто раскатать в пластину ~30 см. шириной и ~0.5 см. толщиной. Раскатанное тесто положить на доску, посыпанную сахаром, и посыпать сахаром сверху. Тесто скатать с двух сторон к середиине и нарезать кружочками ~1 см. толщиной. Противень посыпать сахаром и выпекать 5-7 мин., после чего изделия перевернуть на другую сторону и выпекать еще 3-5 мин.

Этот рецепт я выклянчил в рижском кафе "Янис", но такие великолепные юмбрики, какие пекли там, у меня никогда не получались. Видимо, есть еще какой-то фирменный секрет. :) А то, что в магазинах продается под видом "ушек" и рядом не лежит с рижскими шедеврами.

With best regards, ILYA The Midnight Guest.
ivh@glas.apc.org

Про замачивание мяса...

Andrew, привет !

AI> а как все же замочить мясо под шашлык [] AI> Кто нибудь пробовал? Расскажите 100% работающий рецепт, plz. Мясо AI> свиное. Еще, просьба когда будете рассказывать ссылайтесь на AI> пропорции, а то я как-то часто люблю перекладывать :(((

(особенно AI> то что касается острых продуктов). На ~1.8 кг свинины 3 больших луковицы и 0.5 лимона Лимон выжимаю в стакан, почти до половины стакана доливаю водой. Беру 2 л банку, кладу слой мяса, посыпаю солью, перцем и мускатным орехом тертым (пропорции тут объяснить трудно, кладешь столько, сколько положил бы в жарящееся мясо ;)), можно и другие специи, тут свободный полет фантазии. Далее слой лука, порезанного колечками, и ложку разведенного сока. И так до верха банки, плотно. Указанное количество мясо как раз уталкивается в 2 л. Закрываю и ставлю на ночь в холодильник. Вместо разведенного лимонного сока можно использовать разведенный уксус, или Ркацители, но я не пробовала. На жесткое мясо заливка должна быть кислеее.

Бывайте здоровы, живите богато

-= TL =

--

Re: Соус к шашлыку

Hello Andrey!

Friday Август 30 1996 10:40, Andrey Sipaylo => All :

AS> А кто что может предложить в качестве subj? Кто-нибудь знает какие-либо AS> рецепты?

Можно кетчупы всякие, дрессинги и прочую чепуху, но у меня есть интересный рецепт и я думаю он будет интересен многим.

Перед жаркой мяса, пока еще дрова не перегорели и есть открытое пламя, насаживаем на шампур несколько помидоров, а на второй пару баклажан. С последними это сделать не сложно, а вот помидоры необходимо насаживать протыкая их ближе к попке (господи прости), для того, чтобы они не слетели. Шампура ставим на мангал (на пламя), а в это время готовим крепкий соляной раствор (обычная соль).

После того как овощи запекутся, их снимают в миску с раствором и оставляют на 5-6 минут. После этого с них удаляют шкурку (с помидора - легче, с баклажана - придется повозится) и выкладывают в глубокую тарелку. Далее они досаливаются, если это необходимо, перчатся и мелко рубятся ножом. Получается вариант икры с неповторимым вкусом. Подается охлажденным к столу (пока пожарится мясо - само остынет). Ну и естественно можно (и нужно) добавлять всякую зелень.

Классический стол сервированный для шашлыка: вышеописанная байда, зеленый лук, свежий хлеб, брынза, 200-300 гр. водки.

Enjoy... Have a nice time! See ya! Dima

--

Re: Котлеты из рыбы (в частности есть щука)

Привет Andrei!

Воскресенье Сентябрь 01 1996 13:30, Andrei Deniskin пишет к Dmitry Suvorov:

AD> Так что будь добр перешли рецепт еще раз !

No problem, повторяю:

Для рубленых изделий из рыбы подходят: зубатка, судак, щука, треска, хек, сайда и т.д.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ. 300 г филе рыбы, 100 г булки, 2-3 яйца, 1\2 стак. молока, 5 ст.л. панировочных сухарей, 100 г растит. масла, 3 ст.л. слив. масла, зелень, соль, перец. Филе очистить от кожи \ костей, нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке булкой. Добавить соль, перец, 1 яйцо и размешать. Дальше либо просто смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить, либо не полениться и проделать хитрую операцию: на середину каждой лепешки положить кусочек масла, растертого с мелко нарезанной зеленью, и завернуть каждую рулетиком. Затем - см. выше: яйцо - сухари - обжарить.

Готовил сей subj неоднократно и, по-моему, с неизменным успехом :) чего и тебе желаю !

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Горячие бутерброды

Hello Svetlana.

22 Aug 96 11:13, Svetlana Foret wrote to All: SF> Очень прошу всех, кто делает в домашних условиях subj, кинуть SF> рецептик.

Почти бутерброды : покупаешь питу (это лепешка пресная такая), разбираешь ее на две половинки (это легко, так как она так печется), внутри мажешь сливочным маслом и кладешь тонко нарезанный сыр. Снизу и сверху тоже маслом немножко намазать, затем сверху намазать кетчупом, немного репчатого лука, травки какой-нибудь (типа укропа), слой тонко нарезанного сыра, а сверху немножко настругать колбаски какой-нибудь вкусненькой и остренькой. Мы потом отправляем в микроволновку с криспом (это специальная сковородка, которая еще и снизу жарит), но, думаю, подойдет просто микроволновка или духовка.

Пока.

Dmitrij

Манты

Привет Olga!

И было время 12:52, и был день Воскресенье Сентябрь 01 1996, и написал(а) Olga Deviatova послание к All:

OD> Люди! А как готовить манты? Кто пробовал? Поделитесь пожалуйста OD> работоспособным рецептиком.

Было как-то здесь.

= = = Cut = = = From : Tanya Guseva
2:5083/18 Втн 13 Фев 96 11:25 To : Tatyana Godina Пон 19 Фев 96 23:09 манты

Hello, Tatyana !

09 Feb 96, Tatyana Godina writes to All:

TG> Кто знает как приготовить subj?

Манты готовятся на пару, и для их приготовления нужна специальная посуда кастрюля со сьемной верхней частью, куда вставляются решетки с мантами (каскан называется). Тесто для мант делается след. образом: на 1 кг муки - поллитра воды (лучше горячей), соль, одно яйцо (необязательно). Тесто хорошо вымесить, дать полежать немного. Для фарша лучше всего - хорошая, довольно жирная баранина, говядина хуже, манты суховатые получатся. Мясо порезать мелкими кусочками размером с кукурузное зерно или пропустить через мясорубку с крупной решеткой (порезать лучше, вкуснее будет). Лука нужно столько же, сколько мяса (или чуть меньше). Можно еще тыквы добавить, тогда лука нужно поменьше взять. Лук мелко режется (ни в коем случае не через мясорубку), смешивается с мясом. Фарш посолить, поперчить по вкусу. Тесто раскатывать тонкими кругами размером с небольшое блюдце. На середину выкладывается фарш (не знаю, сколько нужно, это сугубо интуитивно - в общем, около столовой ложки :) Тесто защипывается сверху - что-то вроде мешочка с фаршем получается. Это самый простой вариант, я по-другому защипываю, но не знаю, как объяснить, это показывать надо. Решетки смазать растительным маслом, выложить на них манты (не тесно, а то слипнутся), вставить в кастрюлю, где уже кипит вода и варить на пару 40-45 мин. К мантам хорошо подать салат из редьки со сметаной. Приятного аппетита!

Bye, Yours Tanya. = = = Cut = = =

OD> А пока, пока! OD> Ольга Девятова.

С Верой, Надеждой и Любовью

Илька-килька [R-113.Team]

% look into "my eyes" look: cannot open my eyes

--- vi

Осетрина

Привет, Helene!

Thursday August 29 1996 18:26, Helene Bassuk wrote to All:

HB> Чтобы с ней этакое, интересное изобразить в домашних условиях? Запечь, HB> пожарить, супчик - каким образом все это делается? Те поваренные кники HB> которые у меня под рукой в них я нашли исключительно плов из осетрины и HB> все ;(

Хорошо отварить с солью и пряностями (бульон должен быть

насыщенным), вынуть, охладить, порезать толстыми ломтями (или тонкими, как больше нравится). Желатин распустить в бульоне. Залить форму бульоном с желатином на 0,5 см, дать застыть, уложить на желе ломти рыбы, обсыпать зеленью, вареным яйцом, вареной морковью, которую нарезать кружочками, можно туда же добавить тонкий лимонный кружок, можно маслину без косточки, затем залить всю эту вкуснятину желатином и на холод. При подаче можно соусом полить типа сметанный или майонезный с чесноком. Хрен еще неплохо идет, но я не люблю, он весь вкус рыбы отбивает.

Всех благ и успешных атак! Lena

Рулет с маком.

Здравствуйте, All!

Поскольку в булках с маком, которые повсеместно продаются, возмущает практически отсутствие начинки, уже много-много раз доставляла себе и гостям удовольствие самопальным рулетом, в котором этого мака... ну просто не приличное колличество.

На 1 кг муки - 1 1/2 стак.молока, 5 яиц, 1 стак сахара, 100-125г масла или маргарина, 1/2ч.л. соли, 30г свежих дрожжей (можно пакетик французских сухих). Для начинки - 300г мака, 150г меда, 3/4 стак. сахара.

Начинка: мак высыпаем в кастрюлю, заливаем кипятком (а лучше молоком), плотно закрываем крышкой и даем постоять 30-40 минут. Затем аккуратно сливаем всю жидкость, слегка отжимаем и растираем мак в ступке (гораздо легче прокрутить его в мясорубке). Добавляем мед и сахар, подогреваем все на огне постоянно помешивая до растворения сахара. Тесто: в теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину порции муки и поставить опару. Когда опара увеличится в обьеме примерно в 2 раза, положить соль, яйца, сахар, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, вымесить тесто, чтобы отставало от стенок посуды. Слегка посыпать тесто мукой и поставить в теплое место для подьема. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, кладем на него начинку, разравниваем, сворачиваем тесто в трубку, перекладываем рулет на противень, смазанный маслом и ставим в теплое место для подьема, затем выпекаем в жаркой духовке примерно 30 минут.(Мне для всей этой операции не хватает ловкости рук, поэтому просто выливаю половину теста в противень, кладу начинку и заливаю оставшимся тестом). Испеченый и остывщий рулет поливаем глазурью: Растопить 50г слив.масла, добавить 1/5 стак.молока, 3/4 стак. сах.песка, 2-3 ч.л. порошка какао - все прогреть постоянно помешивая до растворения сахара. В горячем виде залить рулет. Предупреждаю:

получается рулета много, поэтому смело можно уполовинить исходные продукты. Удачи ! Светлячок. --

Котлеты - что же это такое ?

Hi, Andrew!

30 Aug 96 10:37, Andrew Smolin wrote to All:

AS> Кстати, а как приготовить именно такое блюдо? Может кто знает ?

Открываем книгу "О вкусной и здоровой..."

Котлеты отбивные и натуральные.

Свиную, баранью или телячью корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой) (вот где собака порылась!). Каждую котлету слегка отбить тяпкой (8-О !?), посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные котлеты положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования корочки (примерно в течение 15-20 минут). Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом. На гарнир можно подать жареный картофель, пюре или различные овощи, заправленные малом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др) Таким же способом можно приготовить котлеты натуральные, т.е. не обваливая их в сухарях. В этом случае котлеты поливают соком, образовавшимся при жарке. На 500 гр. свиной или телячей корейки - 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей и 2 ст. ложки масла.

От себя могу сказать, что оленинка тоже весьма таким образом катит.

Bye!!!

--

Лазанья

Любезный мой друг, Slava!

Понедельник Сентябрь 02 1996, Natalia Zavalneva спешит уведомить Slava Krylov на сей предмет:

NZ> Hello, Slava!

NZ> Answering a message [28 Aug 96 21:29], from Slava Krylov:

SK Слышал очень фкусная штука. У кого рецепт есть поделитесь.

Есть еще рецепты лазаний

лазаньи по-эмилиански и лазаньи с морковью.

Во всех рецептах рекомендуется использование домашней пасты, теста, из которого потом нарезают сами лазаньи. Хотя пойдут и лазаньи заводского изготовления или маленькие лазаньи - "лазаньетте".

Для приготовления домашней пасты нужна специальная мука из твердой пшеницы, помола "00". На каждые 100 гр. муки

берется 1 яйцо или 7 штук на 1 кг. Мука просеивается через сито горкой, в горке делается углубление, куда разбиваются яйца. Вымешивается тесто, которое затем раскатывается в лист толщиной 2 миллиметра. Лист режется на полосы шириной 8-10 см. Затем полученные полосы режутся на прямоугольники произвольной длины. Для приготовления "зеленых" лазаний в тесто добавляют отваренный в небольшом количестве воды шпинат, протертый через сито. Иногда шпинат заменяют крапивой. В этом случае получаются лазаньи по-лигурийски. Для соединения теста и зеленой массы в него добавляют еще одно яйцо. Количество зелени определяют на глаз.

ЛАЗАНЬИ ПО-ЭМИЛИАНСКИ

300 гр. мякоти молодого барашка или телятины 200 гр. сырокопченой ветчины 1 морковка 1 луковица корень сельдерея 200 гр. сливочного масла 1/4 л. сливок 1 стакан белового вина немного муки 4 яйца тертый пармезан соль и перец мускатный орех

Проверните через мясорубку мясо вместе с ветчиной, морковью, луком и сельдереем. Обжарьте полученную массу в 200 гр. сливочного масла, сливках и вине. Добавьте в соус муки, яйца и пригоршню натертого пармезана. Посолите, поперчите, добавьте мускатного ореха. Отварите лазаньи в подсоленной воде. Смажьте маслом противень. Выкладывайте, чередуя, слой лазаний и слой соуса. последним должен быть слой лазаний. Смажьте верхний слой сливочным маслом и посыпьте тертым пармезаном. Поместите в духовку минут на 20.

ЛАЗАНЬИ С МОРОВЬЮ

на 1 человека (100 гр. лазаньет или лазаний)

80 гр. свежей моркови розмарин 20 гр. сырокопченой грудинки 20 гр. сливочного масла оливковое масло тертый пармезан соль

Очистите морковь, залейте холодной водой и варите в течение 30 минут. Тем временем листики розмарина тщательно измельчите. Тонкими полосками нарежьте грудинку. Отваренную морковь нарежьте кубиками. В 20 гр. сливочного масла обжарьте розмарин и грудинку, затем добавьте морковь и ложку оливкового масла. Перемешайте и убавьте огонь до минимума. Отварите лазаньи, выложите приготовленный соус и посыпьте тертым пармезаном.

Нижайший поклон.

Игорь.

Плов по-таджикски.

Привет, All!

Сразу скажу: способов приготовления плова десятки, если не

сотни. Под этим названием понимают абсолютно непохожие блюда (например, в Азербайджане и вообще в Закавказье его готовят принципиально иначе). Даже в Таджикистане существует несколько различных вариантов.

Необходимые продукты:

Мясо - баранина, говядина, свинина [последнюю таджики не употребляют в силу религиозных заблуждений :-), однако нам, думаю можно, если она не слишком жирная]. Короче любое мясо без жил и костей. Я предпочитаю говяжью вырезку.

Рис - Лучше длинный (на него больше воды надо), но можно любой, только не дробленый! Перед началом приготовления его ОБЯЗАТЕЛЬНО тщательно промыть, так чтоб вода стекала прозрачная, а не мутная.

Морковь - Покрупнее, не дряблая.

Лук - Крупный репчатый.

Масло растительное - в Таджикистане используют хлопковое. Нам можно любое импортное, хорошо очищенное. Отечественное нельзя - в нем слишком много примесей и воды - пригорает :-(

Желательные продукты:

Чеснок - Неочищенные дольки, неусохший.

Приправы - зара, красный молотый перец, кинза, барбарис, кориандр, соль.

Если приправ нет - ничего страшного, не они погоду делают, и без них будет вкусно!

О соотношении продуктов. Нет ораничений на соотношение между двумя базовыми группами: (мясо,лук,морковь) -> (рис, приправы, вода, чеснок) Однако от выбранного соотношения зависит количество масла, которое заливается первым. Поэтому я буду указывать, как я люблю, если у тебя другие вкусы - пересчитаете сами.

1. Берем казан, чистим, моем, ставим на огонь. Если нет казана - можно утятницу (главное, чтоб посуда была тяжелая, чугунная, с тяжелой крышкой). Когда разогреется - льем 400г масла, нагреваем. Режем лук в количестве 3 больших луковицы тонкими полукольцами (обязательно тонкими!). Кидаем в масло.

2. Режем мясную вырезку (1кг или чуть больше) на кубики 1-1.5 см, а морковь на длинную (по всей длине) тонкую соломку. Чем длиннее и тоньше - тем шикарнее! :-) Моркови я люблю много: 4-5 крупных морковины. Все это загружаем в казан, как только лук станет золотисто-желтым, слегка коричневатым. Солим по вкусу [я соли очень мало потребляю - вредно для склероза! :-)]. Закрываем тяжелой крышкой. Готовится это до состояния готовности мяса (это где-то 35 мин).

В принципе уже готово вкусное блюдо (если нет риса - ешь

его с картошкой или с чем хочешь.

3. Переходим к рису. Он у нас был промыт и до момента начала готовки залит водой так, чтоб вода была на палец выше уровня риса. Риса я беру 2 кружки.

Когда мясо готово - засыпаем мокрый рис с водой, чтоб он был поверх всего остального. Закрываем крышкой. Минут через 30 надо крышку ненадолго открыть и проделать в рисе несколько сквозных до дна отверстий для выхода всяких газов. В этот же момент посыпаем приправами и закапываем в рис несколько долек чеснока (они должны быть в кожуре, иначе развалятся - а они только для запаха, их потом надо бы выкинуть). Закрываем крышку и доводим до готовности (15-20 мин). Огонь должен быть не слишком сильный.

Приятного аппетита!

Всех благ и успешных атак! Leo

--- Клиент морга номер 2.50.A0611 +

Баклажаны по-грузински

Привет, All!

Отличная закуска - subj! Раньше я думал, что из этих бестолковых овощей ниче путнего не сготовить... ...как я ошибался!

Подруга моя сделала это - объедение!

Итак: Взяла она баклажаны в кожуре и запихнула печься в микровавку на 15 минут. Потом от кожуры очистила. Размяла пестиком, добавила толченые грецкие орехи, черный и белый молотый перец, соль. Получилась тянучая кашица. Посыпала сверху зеленой петрушкой.

Все! Вперед! :-) Закусь отменная, на хлеб мажешь, пиво в бокал наливаешь... :->~~~

Приятного аппетита, и... Всех благ и успешных атак! Leo

PS Не помню, добавляла ли она туда давленый чеснок или нет. Попробуйте сами, отпишите, что получилось!

--- ??? Клиент морга номер 2.50.A0611 + ???

Раки

Любезный мой друг, Leo!

Среда Сентябрь 04 1996, Leo Svechnikov спешит уведомить Slava Kulimov на сей предмет:

LS> Кто знает, как готовят омаров?

Ха! Я тут нашел целую инструкцию о том, как их едят! Если омаров подают к столу, не расколов предварительно панциря, то это делают за столом с помощью специальных щипцов. На одном конце вилки для омаров имеется крючок для извлечения мяса, на другом ложка для вычерпывания сока. Если омар подан на блюде, руками отламывают от него части и кладут себе на тарелку. Лапы

омара разламывают руками. Мясо извлекабт вилкой или прсто зубами. Крепкие клешни омара раскалывают с помощью щипцов и едят вилкой. Части панциря складывают на блюдо, если оно свободно или на специальную тарелку. Превосходное мясо задней части омара едят вилкой или специальной ложкой. Майонез или взбитое масло, которые подают к омару, кладут на свою тарелку и вилкой обмакивают в них кусочки омара. Как и у раков, зеленоватые части омаров не едят.

А вот и рецепт. "УШКИ" С ОМАРОМ

на 100 гр. "ушек" или других макаронных изделий 1 омар морковь красный лук масло оливковое и сливочное шампанское помидоры рыбный бульон петрушка

Вымойте и очистите 10 гр. моркови и 15 граммов красного лука. Нарежьте кубиками. Растопите на сковороде 10 гр. сливочного масла, к которому добавьте ст.ложку оливкового масла. Слегка обжарьте морковь и лук. Тем временем нарежьте кубиками 60 гр. мякоти омара и выложите в обжаренные морковь и лук. Перемешайте деревянной ложкой. Добавьте 3 ст.ложки шампанского и продолжайте жарить на медленном огне. В отдельную посуду поместите 70 гр. помидорной мякоти и 75 гр. рыбного бульона. Посолите и поперчите по вкусу. Готовьте на медленном огне минут 10. Отварите макароны. Выложите в них оба соус и мясо омара. Посыпьте петрушкой.

Нижайший поклон.

Игорь.

Раки

Любезный мой друг, Slava!

Среда Сентябрь 04 1996, Leo Svechnikov спешит уведомить Slava Kulimov на сей предмет:

LS> Привет, Slava!

LS> Monday September 02 1996 15:37, Slava Kulimov wrote to all:

SK Кто поделится рецептами? К пивку захотелось :)

Промытых раков положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь и лук, зелень петрушки, укроп, лавровый лист, соль, залить 4-5 стаканами кипятку и варить 10 мин. На 10 раков 1 шт. моркови, 1 головка лука, пучок петрушки, пучок укропа, 1 ст. ложка соли. Раков в пиве варят также, только воды берут вдвое меньше - 2 стакана, остальную воду заменяют пивом.

Нижайший поклон.

Игорь.

Re: Варенье из дыни

Привет Sergey!

Понедельник Сентябрь 02 1996 07:42, Sergey Chivockin пишет

к All:

SC> Если кто обладает хотя бы примерным рецептом приготовления сабжа SC> поделитесь, если не трудно!!! (ибу предмет сабжа пропадает [гниет, SC> зараза] в достаточно больших количествах) - _жалко_

Для варенья годится дыня, к-рая еще не совсем созрела, с твердой мякотью.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ. на 1 кг дыни (очищенной от кожицы и семян с внутренней мякотью и нарезанной): 1.2 кг сахара и 2 стак. воды. Кусочки дыни бланшировать 2-3 мин. в кипящей воде, охладить в холодной, положить в сах. сироп, снять с огня и дать постоять 5-6 ч. Затем варить в 2-3 приема с перерывами по 10-12 ч. В конце варки добавить 3 г лимон. к-ты.

ЦУКАТЫ. Также пригодна плотная дыня. Варить, как и варенье. Готовность определяется термометром (t=108 C). Цукаты снять с огня, слить сироп, разложить на блюдо и подсушить на воздухе. Потом можно посыпать сахаром \ пудрой.

SC> P.S. А еще говорят что сабж достаточно вкусный

Готовил так давно и однажды, что уже совершенно не вспомню, было ли очень вкусно, или не очень. Но для сладкоежек - все равно: сладко и ароматно!

Наилучшие пожелания!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Варенье из персиков

Привет Natalia!

Понедельник Сентябрь 02 1996 21:12, Natalia Zavalneva пишет к All:

NZ> Не найдется ли у кого простенького рецепта по изготовлению сабжа? NZ> Будем очень благода.

Можно варить с косточками и без, с кожицей и без. Если кожицу снимать, то во избежание потемнения персиков, надо положить их в раствор лимонной к-ты. Это - преамбула, суть - ниже:

ВАРЕНЬЕ. Крупные персики нарезать (пополам или еще мельче), опустить в кипящий сироп (на 1 кг персиков - 1.2 кг сахара и 2 стак. воды), снять с огня и выдержать 6-8 часов. Далее - варить в 3 приема с выстаиванием. В конце варки положить 3 г лимонной к-ты.

P.S. Если персики очень плотные, то перед тем, как положить их в сироп,

неплохо проварить их 2-3 мин.

А джем все равно лучше ! :)

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: рис по-мексикански

Привет Igor!

Вторник Сентябрь 03 1996 14:29, Igor Krinitsyn пишет к All:

IK> кто знает рецепт IK> IMHO жирный неразваренный и очень острый

Такой, что ли? : на 250 г риса - 80 г изюма, 3 ст.л. растит. масла, 1 луковица, 1 острый перец или 1 ст.л. молотого, чеснок, соль, 250 г рубленого мяса (разносортные), 350-400 мл воды, 250 г помидоров, 80 г шпика.

Рис промыть, подсушить и тушить с 2 ст.л. растит. масла и изюмом до подрумянивания риса. Обжарить нарезанные лук, чеснок, добавить мясо и мелко нарубленный перец, тушить все 10 мин. За неск. минут до конца тушения положить помидоры без шкурки и влить немного воды. Мясо посолить, соединить с рисом, переложить в огнеупорную форму, сверху положить нарезанный шпик и тушить в духовке на слабом огне до готовности риса.

Может, ты имеешь в виду другой рис, но этот получался не особо острый, или перца надо больше ?!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Осетрина

Привет!

Helene Bassuk in a message to All:

HB> Чтобы с ней этакое, интересное изобразить в домашних HB> условиях?

Можно сделаь очень вкусный суп. Ингридиенты: Осетрина - или любая другая красная или белая рыба. Режешь маленькими кусочками и кладешь в кастрюлю. Помидоры - 4-5 штук. (Я люблю побольше, но это - на вкус, норма устанавливается путем экспетиментов). Тоже режешь и кладешь в кастрюлю. Луковичку - маленькую, целиком - туда же. Маслины - штук 8-10 (норма - тоже по вкусу) - туда же. Заливаешь это все холодной водой и ставишь на плиту. Варится очень быстро, посмле закипания - минут 10. Сразу после закипания супа добавить специи и укроп. После приготовления супа лукавицу из него вынуть сразу, а то останется неприятный привкус.

Вот и все.

See you,

Nataly. --- timEd 1.10.g1+

"Домашнее ягодное виноделие" N°1

Мир Вам, All!

К ЧИТАТЕЛЯМ До сих пор большинство русской публики настолько мало знакомо с ягодными винами, что многие даже не

подозревают об их существовании и возможности получения домашним способом. Некоторые же, едва сведующие в производстве этих напитков и не знающие их качеств, высказываются против такого производства, признавая выделку вин только из винограда и отчасти из немногих других плодов. Конечно, этот взгляд является ошибочным. Как бы там ни было, ягодное виноделие у нас приобретает все больше сторонников, ввиду чего нами и составлено предлагаемое руководство. Для своего собственного хозяйства всегда есть расчет заготовить известное количество ягодных вин, тем более, что сбыт ягод в непереработанном виде и хранение их во многих случаях совершенно невозможны.

А.Э.Вольман

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

1. Смородина красная, белая и черная. Хотя многие ставят на первый план в качестве материала для ягодного виноделия крыжовник (как увидим ниже, не без основания), мы отдаем предпочтние красной смородине, потому что в домашнем обиходе она употребляется наиболее часто и дает прекрасные вина - как столовые, так и ликерные. Причина [...] по громадной ее урожайности с ней не может конкурировать никакая другая ягода. Кроме того, красная смородина не боится морозов и в этом отношении имеет несомненное преимущество перед крыжовником [...]. Наконец, ягоды, изобилующие соком, кот. легко выделяется при прессовании.[...] Белая смородина представляет собой разновидность красной и многими для виноделия выбирается ввиду того, что по окраске вино получается похожим на белое виноградное. Что касается черной смор. , то она употребляется для виноделия очень редко и, если из неё готовятся вина, то преимущественно крепкие ликерные. [...] Наконец, чистое черносмородинное вино по вкусу нравится отнюдь не всем. Находя редкое или исключительное применение в чистом виде для приготовления вина, черная смородина зато представляет собой весьма хороший суррогат к красной смородине, причем черная примешивается к красной в 1/8 - 1/10 части. P.S. Честь имею, Sergiy - Четверг Сентябрь 05 1996 13:35.

Арбуз кансервированный.

Приветствую Вас многоуважаемый (-ая) All!

Tuesday September 03 1996 00:48, Alexandr Golub wrote to All:

АРБУЗ СОЛЕЫЙ. Арбуз режим дольками и складываем в 3-х литровые банки. Заливаем рассолом. Стерелизуем 10 минут. Р а с с о л : на 3 литра воды, 3 чайные ложки соли, 6 столовых ложек сахара, 9 столовых ложек уксуса. Доводим до кипения.

ПРИЯТОГО АППЕТИТА.

С уважением Лена.

Лечо.

Приветствую Вас многоуважаемый (-ая) All!

Tuesday September 03 1996 17:05, Alexandr Golub wrote to All:

ЛЕЧО 5 кг. перца. 1,5 литра томата. 1 стакан сахара. 1 стакан уксуса. 1 стакан подсолнечного масла. 2 столовые ложки соли. Перец душистый, перец черный, лавровый лист. Томат, сахар, уксус, масло и соль закипятить. Добавить нарезанный перец и спецыи. Прокипятить 2 - 3 минуты, разлить по банкам и закупорить.

Получается очень вкусно.

С уважением Лена.

"Домашнее ягодное виноделие" N°2

Мир Вам, All!

--МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ (продолжение)

Крыжовник. Из крыжовника, как и из смородины, приготовляются столовые и ликерные вина, он по справедливости считается второй для виноделия ягодой. Некоторые ставят его на первое место, причем особенно указывают на то, что сок крыжовника наиболее близок по составу к виноградному. Хотя при выборе сорта крыжовника рекомендуют сорта с красными и желтыми ягодами пред сортами с зелеными или белыми, хорошее вино можно приготовить из всякого кр-ка, в том числе и из смеси ягод любой окраски. Кр-к более подвержен перезреванию, чем смородина в том случае, если плоды его слишком долго остаются на кустах, а потому для виноделия кр-к собирают своевременно, т.к. перезревшие ягоды теряют во вкусе и аромате. По этой причине кр-к , если собран в ранний срок, обыкновенно не требует дозревания в лежке (что не редко окадывается полезным для смородины). У кр-ка чаще можно встретить гнилые и испорченные ягоды, чем у смородины. При изготовлении вина такие ягоды должны быть тчательно удаляемы.

Малина, земляника и клубника. Малина дает отличное, но более дорогое вино, чем смородина, и поэтому сравнительно реже употребляется для виноделия. Из малины приготовляют как столовые, так и ликерные вина. Из земляники и клубники выходят тоже очень хорошие вина, но только ликерные.

Черника. Приготовить вино из черники не так-то просто по причине медленного брожения черничного сусла, кот., кроме того, весьма подвержено различным вредным влияниям. Из-за этого многие отказываются от нее как винодельческого материала. Помимо того, черничное вино чаще др. ягодных вин принимает особый, так называемый "мышиный" привкус (это свойственно и малиновому вину), что не может не составлять

весьма существенного недостатка.

P.S.

Честь имею, Sergiy - Пятница Сентябрь 06 1996 08:37.

Re: Арбузы

Привет Tatyana!

Вторник Сентябрь 03 1996 15:52, Tatyana Golushkova пишет к ALL:

TG> Может кто подскажет что можно сделать из данного %subj% ? В TG> основном интересует соление и приготовление цукатов(варенья)

ЦУКАТЫ ИЗ АРБУЗА. (точнее - из арбузной корки) Удалить корку с прилегающей зеленой частью, нарезать на кусочки, залить водой и варить 10-15 мин., затем охладить холодной. Дать воде стечь, положить в кипящий сах. сироп (на 1 кг корок - 1.2 кг сахара, 2 стак. воды) и варить в 3-4 приема с выстаиванием. В конце варки положить 3 г лимонной к-ты. Готовность - по термометру (t = 108 C). Снять с огня, дать сиропу стечь, разложить на тарелки и подсушить на воздухе. Можно посыпать сахаром.

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Фаршированый перец

Привет Dmitry!

Вторник Сентябрь 03 1996 22:29, Dmitry Kirpichenkov пишет к All:

DK> Не поделитесь ли люди добрые как subj готовится. DK> Уж очень хочется, а не знается. Отпишите кому не лень. Если можно DK> поподробней, а то я знаете ли не семи пядей во лбу в этих DK> делах. Заранее благодарю.

Не совсем понятна судьба фаршированных перцев: то ли их съедят сразу, то ли - законсервируют для зимы, поэтому рецепт перца, к-рый и так, и этак - все равно вкусно:

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ.

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г корня петрушки, 10 г ее же зелени, 1 стак. растит. масла, 20 г соли, 1-2 ст.л. уксуса, 5 горошин душистого перца. Перец вымыть, вынуть семена и "хвостики". Лук нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать соломкой и потушить в масле до полуготовности. Помидоры (сняв кожицу) протереть через сито и массу довести до кипения, после чего варить 15 мин., добавить соль, сахар, уксус, перец и варить еще 10 мин. Зелень мелко нарезать. Для консервации: раст. масло неск. мин. кипятить, охладить до t=70 C, разлить в банки (2 ст.л. на литровую банку). Овощи, приготовленные для фарша смешать,

+ соль и заполнить ими перцы. Банки залить горячей томатной массой с приправами и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки - 65 мин.)

Если перец подразумевалось съесть сразу, то здесь могут быть 2 варианта фарш мясной или овощной; можно с добавлением отварного риса; комбинация овощей практически любая, а с мясным, вероятно, и так ясно.

Приятного аппетита!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Лепешки.

Привет Andrey!

Среда Сентябрь 04 1996 19:37, Andrey Elkin пишет к All:

AE> Просто лепешки. Бэз всяких прибамбасов... Как? Давно не ел - есть AE> желание, но рецептик бы...

Вариант № 1. 1 кг муки, 2 стак. воды, 2 ч.л. соли. Соль растворить в воде, постепенно добавить муку и воду, перемешать (все это проделывается в миске). Тесто обмять неск. раз на доске, скатать в шар и дать полежать минут 20.

Вариант № 2. 1 кг муки, 2 стак. молока, 1 яйцо, 1 ст.л. масла, 2 ч.л. соли. Яйцо взбить, влить в молоко, соединить с маслом и постепенно ввести муку.

Вариант № 3. 1 кг муки, 25-50 г дрожжей, 2 стак. воды, 2 ч.л. соли. Дрожжи растворить в 1\2 стак. воды, добавить еще 1\2 стак. соленой воды, и далее постепенно добавлять муку и воду, хорошо перемешать, скатать шар и оставить на 1 ч. в теплом месте.

Вариант № 4. 1 кг муки, 40 г дрожжей, 2 стак. молока, 4 ст.л. растопленного масла (слив. или рстит.), 1 яйцо, 1 ч.л. соли. Все компоненты смешать, яйцо взбить и ввести чуть после молока. Дать постоять в тепле 1 ч.

P.S. Варианты № 3 и 4 - не пробовал, т.ч. сообщи, как получилось,

если возьмешься делать.

Всего наилучшего,

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Фаршированый перец

Привет, Dmitry!

{03 Sep 96 22:29 Dmitry Kirpichenkov (2:5080/86.5) = > All}

DK> Не поделитесь ли люди добрые как subj готовится.

Я делаю это так. Перчик болгарский моешь, чистишь (аккуратно, чтобы не повредить поверхность). Затем прокручиваешь мясо (я покупаю готовый фарш), добавляешь в него все самые любимые специи. После моешь рис, смешиваешь с

готовым фаршем и набиваешь перец. Когда все эти процедуры проделанны, ставишь на огонь кастрюльку, которую чуть меньше, чем до середины наполняешь водой. Как только вода закипит, добавляешь лавровый листик и переключаешь на маленький огонь. Затем собираешь в холодильнике все остатки сметаны и майонеза, немного кетчупа и ложку растительного масла и этот соус добавляешь в кастрюлю с водой, размешиваешь и опускаешь перец. Надо проследить, чтобы перец оказался в воде полностью, но не плавал там. Все, теперь пускай томится до тех пор, пока рис не станет мягким.

Вынимаешь, поливаешь майонезом и лопаешь. Хранить в холодильнике в том соусе, в котором перец тушился. Блюдо удобно тем, что быстро и легко готовится, вкусно и приличной кастрюли может хватить на недельку :)

Счастливо, Анна ... I'm dangerous when I know what I'm doing --- Music Station BBS

Соленые огурцы - ???

Hello Alexander! Friday September 06 1996 09:44, Alexander Podrezenko wrote to Folks:

AP> Поделитесь рецептом, плз ! AP> Условия - чтоб рассол был прозрачный, и огурцы хрустящие. И чтоб то и AP> другое еще и вкусное было, и не очень острое (это для жены). Спасибо! Этот рецепт хранится в семье с 1967г. и не по какому другому рецепту их не делаем!

а 3-литровую банку! а дно: 4 зубка чеснока, немного сухого укропа, 2 лавровых листа.

Огурцы лучше всего замочить в воде на ночь дабы были хрустящие! Укладывая огурцы в банку, где-то в середине положи половинку болгарского перца (сладкого зеленого).Сверху сыпешь 2ст. ложки соли(крупной), 1ст. ложку сахара! Заливаешь холодной кипяченой водой! Сиерилизовать 3л. банку 8-10 минут (соответственно уменьшать время если консервируешь в 1 или2 л. банках. Перед тем как закипит В каждую банку налить по 1ст. ложке 70% уксусной эсенции! Огурцы получаются Обалденные! Да кстати огурцы лучше брать помоложе и не большие! и срезать у них "попки"

Bye-Bye! Mike

--

Плов по-таджикски.

Необходимые продукты:

Мясо - баранина, говядина, свинина [последнюю таджики не употребляют в силу религиозных заблуждений :-), однако нам, думаю можно, если она не слишком жирная]. Короче любое мясо без жил и костей. Я предпочитаю говяжью вырезку.

Рис - Лучше длинный (на него больше воды надо), но можно любой, только не дробленый! Перед началом приготовления его ОБЯЗАТЕЛЬНО тщательно промыть, так чтоб вода стекала прозрачная, а не мутная.

Морковь - Покрупнее, не дряблая.

Лук - Крупный репчатый.

Масло растительное - в Таджикистане используют хлопковое. Нам можно любое импортное, хорошо очищенное. Отечественное нельзя - в нем слишком много примесей и воды - пригорает :-(

Желательные продукты:

Чеснок - Неочищенные дольки, неусохший.

Приправы - зара, красный молотый перец, кинза, барбарис, кориандр,

соль.

Если приправ нет - ничего страшного, не они погоду делают, и без них будет вкусно!

О соотношении продуктов. Нет ораничений на соотношение между двумя базовыми группами: (мясо,лук,морковь) -> (рис, приправы, вода, чеснок) Однако от выбранного соотношения зависит количество масла, которое заливается первым. Поэтому я буду указывать, как я люблю, если у тебя другие вкусы - пересчитаете сами.

1. Берем казан, чистим, моем, ставим на огонь. Если нет казана - можно утятницу (главное, чтоб посуда была тяжелая, чугунная, с тяжелой крышкой).

Когда разогреется - льем 400г масла, нагреваем. Режем лук в количестве 3 больших луковицы тонкими полукольцами (обязательно тонкими!). Кидаем в масло.

2. Режем мясную вырезку (1кг или чуть больше) на кубики 1-1.5 см, а морковь на длинную (по всей длине) тонкую соломку. Чем длиннее и тоньше - тем шикарнее! :-) Моркови я люблю много: 4-5 крупных морковины. Все это загружаем в казан, как только лук станет золотисто-желтым, слегка коричневатым. Солим по вкусу [я соли очень мало потребляю - вредно для склероза! Закрываем тяжелой крышкой. Готовится это до состояния готовности мяса (это где-то 35 мин).

В принципе уже готово вкусное блюдо (если нет риса - ешь его с картошкой или с чем хочешь.

3. Переходим к рису. Он у нас был промыт и до момента начала готовки залит водой так, чтоб вода была на палец выше уровня риса. Риса я беру 2 кружки.

Когда мясо готово - засыпаем мокрый рис с водой, чтоб он был поверх всего остального. Закрываем крышкой. Минут через 30 надо крышку ненадолго открыть и проделать в рисе несколько

сквозных до дна отверстий для выхода всяких газов. В этот же момент посыпаем приправами и закапываем в рис несколько долек чеснока (они должны быть в кожуре, иначе развалятся - а они только для запаха, их потом надо бы выкинуть). Закрываем крышку и доводим до готовности (15-20 мин). Огонь должен быть не слишком сильный.

--- TM-Ed 1.6

Торт" Министерский."

Hello Alexandr!

03 Sep 96 00:48, Alexandr Golub написал к All:

AG> Может кто знает как приготовить subj. AG> Откликнетесь пожалуйста. AG> Приметы торта : один корж смаком, второй с орехами, третий с изюмом.

AG> Буду очень благодарна. AG> С уважением Лена.

3 яйца, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана сметаны, 1,5 ст. слив. масла, 2-2,5 стакана муки. Все расстереть и разделить на 3 части, в каждую добавить 0,5 чайн. ложки соды.

В первую часть добавить 0,5 стакана мака, во вторую орехи, в третью изюм. Испечь три коржа, охладить уложить- один ореховый, маковый, изюмовый. КРЕМ: 2 ст. ложки сахару, 1 ст. ложка какао, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 десертная ложка крахмала. Все смешать и кипятить на медленном огне 3 минуты. Остудить. Размешать 200 г. сливочного масла или маргарина, и, взбивая, добавить в остуженную массу.

Bye!

Alexey.

--

Раки

Любезный мой друг, All!

Кто-то тут вопрошал, что можно сделать из раков. Оказывается, достаточно много.

1. Раки в белом вине.

Раки варятся как обычно, но на 2 стакана воды - 2 стакана белого вина.

2. Раки в рассоле.

Отвариваются обычным способом, после чего вода заменяется огуречным рассолом. Когда рассол закипит в него кладут несколько ложек сметаны.

3. Раковые шейки жареные.

Очищенные и сваренные раковые шейки обсыпать мукою, запанировать в сливочном масле, взбитом с солью, перцем, лимонным соком и сухарями. Изжарить во фритюре. Подавать на стол с майонезом.

4. Битки из раков.

Внутренности сваренных раков, удалив из них черноту, мелко изрубить вместе с раковыми шейками и ножками, соединить с мякишем белого хлеба, намоченным в молоке, солью и перцем, истолочь, образовать круглые битки, запанировать в белых сухарях, изжарить в сливочном масле.

5. Раки вареные.

Раки (на человека от 5 до 10 штук) должны быть тщательно перемыты, положены в кастрюлю с укропом и луком, залиты очень соленым кипятком, закрыты крышкой, поставлены на сильный огонь. Когда вода закипит, кастрюлю надо встряхнуть, поставить на малый огонь и варить около 15 минут. Степень готовности раков определяется их красным цветом, также тем, что шейки отделяются от каркасов.

6. Раки в молоке.

Живые раки предварительно выдерживабтся в молоке около часа. Затем молоко сливается, солится и кипятится. Раки отвариваются в воде, после чего вода заменяется кипяченым молоком.

7. Раки, тушенные со сметаной.

Отваренных в соленой воде с укропом раков положить в сотейник, залить сметаной, обсыпать тертым хлебом, поставить прикрытыми на малый огонь. Когда сметана покраснее раки готовы.

8. Пирог с раками.

Сначал приготавливают фарш. Раков очистить, нарезать мелкими кубиками, добавть немного воды и припустить до полуготовности. После этого добавить сахар, сливочное масло и тушить до готовности. Готовый фарш охладить.Дальнейшее приготовление пирога с раками ничем не отличается от приготовления пирога с морковью.

На 1 кг фарша раков 800 гр., сахарного песка 100 гр., сливочного масла 100 гр.

Все рецепты кубанские, а еще Гиляровский писал, что лучшие раки всегда были с юга России.

Нижайший поклон.

Игорь.

кто-то про детскую кухню спрашивал

"Рыбные " котлеты

1 банка любой рыбной консервы измельчить вилкой в эмалированной миске.

Добавить : - 5 шт яиц , размешать до однородной массы

- 2-3 луковицы порезать мелко
- 5 ст л манки
- 0.5 ч л соды ,соль,перец молотый

Через 10-15 минут выпекать в подсолнечном масле (наливать ложкой)

Затем котлеты складывать в кастрюлю перекладывая слои котлет лавровым листом перец горошек и томатным соком, тушить на малом огне 15-20 минут

Выход : 24-26 котлет

Моя доченька растет на этих котлетах, а папа ей в ротик заглядывает:" у неужели она все съест?"

Растите большие и здоровые

ирина

Re: [Q] А сисопская кухня бывает?

Привет, All.

Очень интересный вопрос. Надеемся ответ тоже кого-нибудь заинтересует.

BB> Кто сисопит дома, того и жена покормит. А вот кто остается на работе на

^^^^ ^^^^^^^^ А если и жена сисопит?

Если неожиданно нагрянули гости. Мы справляемся с ситуацией так:

Взять картофель средних размеров (можно и большой, но тогда ждать

готового блюда прийдется дольше) из расчета на каждого взрослого гостя

по 2 штуки.

Вымыть. Разрезать вдоль (чтобы площадь разреза была как можно большей).

На каждую половинку (на разрез) уложить кусочек сала (хохлы-с).

Сверху украсить кружком лука (лук лучше предварительно выдержать в

уксусе мин. до 20-и, если не очень спешите).

Можно все это закрепить при помощи спички (зубочистки, специальной

шпажки и т.д.), а можно и так оставить.

Теперь забросить в духовку (естественно разогретую) и отправляться к

гостям.

Точное время приготовления блюда зависит от размеров основного продукта,

но не меньше 20-и минут можете общаться с гостями спокойно.

Готовое блюдо можно украсить зеленью (мелко нарезанной или веточками).

Подаем обычно в той посуде, в которой все готовилось,

горячим.

Можно с любым острым (и не очень) соусом.

С уважением, Alex. Bokunoff (жена, которая сисопит) SysOp

--- TM-Ed 1.13a

Торт" Министерский."

Хаюшки, Лена!

AG> Может кто знает как приготовить subj. AG> Приметы торта : один корж смаком, второй с орехами, третий с изюмом.

В названии не уверена, но по приметам :) это торт, который часто пекла

моя мама, а теперь и моя семья поедает его без названия.

А рецепт такой:

Выпекаются 3 коржа.

На один корж требуется:

1 яйцо

0,5 стакана сахара

0,5 стакана сметаны

1 ст.л. крахмала

3/4 стакана муки

1/2 ч.л. соды (погасить уксусом)

Потом в один корж добавляешь мак, в другой - орехи, а в третий - изюм.

Но мне с изюмом не понравилось, да и сын ничего с изюмом не ест, поэтому

я в третий корж добавляю какао.

Тесто получается как густая сметана. Глубокую сковороду (или форму)

смазываешь маслом, обсыпаешь мукой или сухарями (я иногда манкой обсыпаю)

выливаешь тесто и в духовку минут на 10. Проверяешь готовность спичкой

если тесто не пристает - готово.

Остужаешь эти самые коржи и смазываешь торт. Я пробовала два варианта.

Или смазать коржи сметанным кремом, а сверху торт покрыть шоколадной

глазурью. Или весь торт промазать и сверху тоже кремом: 2 яйца, 1 стакан

сахара взбить + 1/3 стакана молока, поставить на огонь и довести до

кипения, постоянно помешивая потому как быстро пригорает. Но не кипятить!

Остудить и добавляя по ложке в размягченное масло (200гр) взбить крем.

Сверху торт посыпать тертым шоколадом. Попробуй!

AG> С уважением Лена.

Удачи!

Helen --- * WarLord Home Station *

Осетрина

Hi, Helene!

29 Aug 96 18:26, Helene Bassuk wrote to All:

HB> Чтобы с ней этакое, интересное изобразить в домашних условиях? HB> Запечь, пожарить, супчик - каким образом все это делается? Те HB> поваренные кники которые у меня под рукой в них я нашли исключительно HB> плов из осетрины и все ;(

Лови.

Осетрина жареная с помидорами и луком.

Подготовленные куски рыбы опустить в молоко, смешанное с солью и перцем, обвалять в муке и поджарить. Отдельно поджарить в масле свежие или консервированные помидоры, разрезанные пополам, посоленные и посыпанные перцем. Лук, очищенный и нарезанный кольцами, также подрумянить на сковороде в масле. При подаче на стол уложить рыбу на подогретое блюдо, на середину каждого куска положить кучку жареного лука, а по сторонам - две половинки помидоров. Полить маслом из-под рыбы и посыпать зеленью. К рыбе подать отварной или жареный картофель. Можно приготовить рыбу с жареными кабачками и помидорами.

На 750 г. рыбы (или 500 г. филе) - 1/4 стакана молока, 4 помидора, 1 головку лука, 2 ст. ложки муки и 3 ст. ложки масла.

Осетрина отварная.

Варить крупным куском и разрезать перед подачей - так рулезнее :) Пожготовленную рыбу положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой на 2 см. выше, добавить соль, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, рыбу поставить на слабый огонь и варить, не доводя до кипения, 30-40 минут (куски больше 1 кг варить 1-1.5 часа). При подаче на стол нарезать на куски, с картофелем, приправленным маслом, посыпать зеленью и подать к всему этому ишшо и хрен с уксусом.

Осетрина паровая.

Очищенную, ошпаренную, промытую и нарезанную рыбу положить в неглубокую кастрюлю. Между кусками рыбы положить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны). Рыбу посолить, посыпать перцем, прибавить белое вино, стакан бульона или воды и, накрыв крышкой, варить 15-20 минут. Когда рыба свариться, бульон слить в другую кастрюлю, поставить на огонь и кипятить до тех

пор, пока его на останется оголо стакана. Прибавить к нему неполную ст. ложку муки, смешанную с таким же количеством масла, и перемешивая кипятить ишшо 3-4 минуты. Полученный соус снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла и снова размешать, добавить соль и процедить. Подавать с картофелем, огурцами или салатом или ломтиками лимона. на 500 г. рыбы - 200 г. свежих грибов, 3 ст. ложки белого столового вина, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

Осетрина запеченая куском. Подготовленную рыбу, очищенную от хрящей и костных чешуек, посолить, посыпать перцем, уложить на сковороду, смазать сверху сметаной, сбрызнуть маслом, подлить на дно сковороды 1/2 стакана воды и поставить в духовку минут на 25-30, поливая несколько раз соком, выделившимся при запекании. на 500 гр рыбы - по 1 ст. ложке сметаны и масла.

А вообще, найди книгу "О вкусной и здоровой пище", издания 1963-го года или "Кулинарию" 1955-го. Сейчас появляются многие продукты, которые были тогда, и которых нет в более новых поваренных книгах.

Bye!!!

--

"Домашнее ягодное виноделие" N°3

Мир Вам, All!

-- МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ (продолжение)

Терновник и рябина В качестве суррогатов для яг-го виноделия употребляются также терновник и обыкновенная рябина. Как терновник (или терн), так и рябина содержат много дубильных веществ, нв что указывает их терпкий вкус. Прибавка к яблочному вину терна, как известно, сообщает напитку прозрачность, блеск и прочность. То же самое, конечно, касается и добавление терна к ягодным винам. Нельзя, однако, не пожалеть о том, что терн поспевает очень поздно осенью, когда остальные ягоды и ранние косточковые плоды - вишни и абрикосы - уже давно собраны и употреблены для выделки вина. Зато терном как суррогатом можно пользоваться при приготовлении вин из поздних слив и кизила.

Косточковые плоды Вина из косточковых плодов - вишни, сливы, абрикоса и кизила - также принято относить к ягодным. Урожаи абрикосов и слив на юге иногда бывают чудовищны и нередко гибнут зря из-за совершенного отсутствия какой бы то ни было утилизации этих плодов. Недостаток вина из них состоит в том, что оно получается безвкусным вследствие малого содержания кислоты дубильных веществ. Поэтому прибавка к ним прошлогоднего тернового сока может оказать в данном случае

большую услугу делу. По той же причине не только абрикосы и сливы, но и вишня с черешней не столь пригодны, как смородина, для приготовления легких столовых вин; наоборот, они скорее подходящи для ликерных - более крепких и след-но более прочных.

P.S. Далее пойдет поэтапный техпроцесс и только после этого рецепты.

Честь имею, Sergiy - Понедельник Сентябрь 09 1996 09:20.

Re: Грушевый пирог

Привет Alexey!

Пятница Сентябрь 06 1996 15:02, Alexey Yudin пишет к All:

AY> Очень хотелось бы узнать рецепт нежного, AY> тающегово рту грушевого пирога. Очень нужно. AY> Помогите! (С грушами вэтом году на даче просто завал...)

Такой призыв о спасении груш оставить безответным просто невозможно ! :) Правда, хотелось бы знать, что имеешь в виду под "нежным и тающем во рту", может такой:

ПИРОГ ГРУШЕВЫЙ. Тесто: 180 г муки, 1 ч.л. разрыхлителя, 90 г размягченн. слив. масла,

60 г сахара. Смешать муку с разрыхлителем, добавить масло, сахар, ванилин. Перемешать до получения небольших комочков. Форму (диаметр ок. 26 см) промаслить, выложить тесто, утрамбовать и поместить в холодильник.

Начинка: 500 - 800 г груш (можно в любой пропорции - с яблоками),

2 ст.л. изюма, 4 ст.л. сахара (или меньше, если груши сладкие),

ромовая эссенция \ коньяк. Груши тонко нарезать, добавить изюм, сахар, эссенцию и 5 ст.л. воды. Оставить под крышкой на неск. часов, помешивая.

Крем: 30 г слив. масла, 40 г сахара и 2 яйца = взбить до густой пены.

Духовку нагреть до t=200 C, тесто вынуть из холод-ка, разложить начинку, чуть посыпать сахаром. Печь 30 мин. Пирог вынуть, покрыть кремом и поставить снова в духовку мин. на 10. Подать теплым.

****

Могу поделиться еще одним, с моей точки зрения, классным рецептом, но при этом предупреждаю, что мнения в семье разделились: кому-то понравилось, кому-то нет. :(

ПИРОГ С ГРУШАМИ. Тесто: 250 г муки, 125 г слив. масла, 1 яйцо, 2 ст.л. белого вина, соль, мускатный орех. Все компоненты соединить, замесить тесто, завернуть в полиэтилен и положить на холод минут на 30.

Начинка: 1\2 стебля сельдерея, 1 лук-ца, 1\4 л бел. вина, 1 ч.л. молотых зерен аниса, соль, щепотка сахара, 400 г сыра (лучше - чеддер), 5 груш,

сок 1\2 лимона, грамм 50 грецких орехов. Сельдерей нарезать кусочками по 4 см, лук - кубиками и тушить вместе мин.10 в вине. Овощи посыпать анисом, солью и сахаром. Сыр натереть. Груши очистить, нарезать дольками, сбрызнуть соком лимона. Форму (диаметр ок. 26 см) промаслить, посыпать мукой. Выложить тесто, посыпать 1\2 сыра. Сверху положить груши и сельдерей. Полить заливкой.

Заливка: 300 г сметаны, 2 яйца, соль, черн. перец.

Затем пирог посыпать сыром и орехами. Печь 35 мин. при t = 200 C.

Приятного аппетита!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Раки

Hello Leo!

В среду, 04 сентября 1996, Leo Svechnikov написал to Slava Kulimov:

SK Кто поделится рецептами? К пивку захотелось :)

LS> Ловишь - варишь - солишь - закусываешь. LS> Какие тут могут быть рецепты? :-)

А вот вам и хренушки, батенька - это на рынок выйди, да и покупай (если потом жить будешь - все в порядке) Самый простой рецепт: 1. Ловишь(покупаешь) раков. Предпочтительнее раки темно-зеленого и прочих оттенков зеленого цвета (не черные(они живут в плохих условиях) и не голубоватые - эти не очень вкусные). Если покупать, то _только живых_! 2. аливаешь чистой речной воды в тазик. 3. Моешь этих тварей под проточной водой 4. Пускаешь их в таз 5. Один раз в час меняешь им воду (или ставишь компрессор от аквариума - чтобы не задохнулись) 6. Через 2-3 часа вытаскиваешь, моешь еще раз. Эти процедуры нужны для того, чтобы твари опорожнили кишечник. 7. Ставишь кипятить воду 8. В кипяток кладешь на каждый литр - одну сухую головку цветущего укропа, если такого нет - подойдет просто сухой укроп или семена укропа -0,5 чайной ложки на литр. 9. Варишь 5 минут, кладешь соль(по вкусу, но лучше побольше - раки пересоленными не бывают) 10. Забрасываешь в кастрюльку живых раков и варишь 5-6(10 для детей) минут. 11. На блюдо, сверху укроп - и пока тепленькие...

Sincerely, Gusackoff Andrey

Грушевый пирог

Hello Alexey!

Пят Сен 06 1996 15:02, Alexey Yudin wrote to All:

AY> Очень хотелось бы узнать рецепт нежного, AY> тающегово рту грушевого пирога. Очень нужно. AY> Помогите! (С грушами вэтом году на даче просто завал...)

Во-первых, грушами можно заменить яблоки. А вообще есть один рецептик, честно-я еще не пробовала. для теста: 125г муки, щепотку соли, 25г сахарной пудры, 60г маргарина, 1 яйцо для начинки: 5 спелых груш, 2 столовые ложки абрикосового варенья, 3 столовые ложки грушевой настойки или вишневой наливки, 1/2 чайной ложки корицы, 25г мелко нарубленных фисташек, 1 яичный желток.

Замесить тесто из муки, соли, сахарной пудры, маргарина, яйца. Сделать шар, завернуть в фольгу и поместить на 30 минут в холод. Груши очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину. Затем уложить их в форму для выпечки. Размешать абрикосовое варенья с грушевой настойкой и корицей и залить этой смесью груши. Сверху посыпать фисташками. Тесто тонко раскатать, поставить на него форму и, отступив на пятьнадцать сантиметров, вырезать круг. Накрыть форму этим кругом, как крышкой, и вилкой плотно прижать его к краям формы так, чтобы на тесте остался отпечаток. Оставшееся тесто вымесить и сделать из него длинный жгут, затем уложить его в виде каймы по краю пирога. Всбить желток чуть-чуть разбавленный водой и смазать им тесто. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке при температуре 200-225С в течении 50 минут.

Don't worry, be HAPPY !!! Elizarova Svetlana

ХЛЕБОПЕЧКА

Hello All!

Вот я чего ща спрошу... Такого еще тут не спрашивал никто;) Купил я тут месяц назад себе хлебопечку SHIVAKI SBM-96. Перевел значит рецепт: 720 Ml -муки 270 Ml -воды 30 Ml -сухого молока 30 Ml -сахарного песка 30 ML -подсолнечного масла Одну чайную ложку соли И две и 1/4 чайной ложки быстроподнимающихся импортных дрожей. Вот. А теперь вопрос. Какого фига тесто не поднимается до нужного обьема! :(((Чего я только не делал. И соль убавлял. И молока добавлял. И воды. Никакого эффекта. И муку просеивал. Ничего не помогает. Хлеб получается маленьким:(. Но что не отнять, вполне сьедобным:) На картинки нарисовано, что хлеб должен быть выше формы! Ну не поднимается он. Что делать то? Кто пользует, подскажите плиз. А то прям сердцо кровью обливается, когда смотришь какой он должон быть. Не дайте умереть не узнавши.

With best regards, Dmitry!

Кишларен

Hello ALL!

Это такой французкий пирог. Возможно название записано неправильно. Записывал на слух с Радио России. Итак:

Тесто -----Мука-150 г масло-50 г яйцо- 1 шт соль-щипотка вода-немного

Начинка ----------Шпиг-100 г Сливки-1 ст Яйцо- 2-3 шт масло - 25 г перец,соль-по вкусу

Замесит песочное тесто из ингрединтов см.выше и положить на холод. Шпиг растопить. Сливки взбить с яйцами,солью и перцем до пены. Тесто раскатать в круг и сформировать бортики.В полученной тарелке разбросать шпиг и залить тем что взбивали ранее.Выпекать при средней температуре.

Мне,честно сказать,трудно даже представить,что получится! ;-) Некая пица с омлетом...

З.Ы. Для чего нужно масло в начинке,шпиг ведь и так растопится без масла? :-(

Michail

вафельный крем

Мое почтение Вам, Nataly!

06 сентября, пятница в 09:43 сочинил сию мессагу Nataly Lomatskaya в надежде, что его прочтет All:

NL> А кто подскажет как делать крем как в вафлях или в вафельных NL> тортиках? Доброй еды и песни в душе,

Для прослойки вафель используется КАЙМАК: Сливки - 3 стакана Сахар-песок - 1 стакан Ванильный сахар - 1/4 порошка Лимон - 1 штука

Два стакана сливок, смешанных с сахаром и ванилином, варят на слабом огне до готовности (каймак готов, если капля, спущенная в холодную воду, загустела до консистенции густой сметаны). При варке каймака надо следить, чтобы он не пригорел. Доведенный до пробы каймак снимают с огня, охлаждают (можно поста вить в посуду с холодной водой), затем взбивают деревянной лопаточкой, при этом добавляют по капле лимонный сок с целого лимона. Когда каймак будет хорошо растерт, т.е. станет густым и белым, в него вводят оставшийся стакан взбитых вливок. Массу хорошо вымешивают и ставят на холод. Чтобы получить шоколадный каймак, перед варкой в сливки добавляют какао-порошок по вкусу.

За сим, дозвольте откланяться. Елена. До скорого. A'Hren Lee.

--

Re: Груши, чёрт возьми...

Hello Victor!

Предлагаем Вашему вниманию ликер из груш. Продукты: 1кг груш, 1л спирта (можно водки, но результат будет не такой

крепкий), 500г воды, 1кг сахара, измельченный на терке мускатный орех. Приготовление: груши промыть и измельчить на мелкой терке. Залить 0,5л спирта и 250г воды и выдержать 7-8 дней. Затем протереть через сито. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из оставшихся 250г воды и сахара. Добавить остаток спирта, мускатный орех. Профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

С уважением,
Alex. Bokunoff (жена, которая сисопит)
SysOp
--- TM-Ed 1.13a
To : Olga Slusareva Re: юбилей вот скоро...
Hello Olga!

Лучше позже, чем никогда.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ. В протертый горячий вареный картофель(1кг) добавть горячее молоко(1стакан), яйца(2шт), соль(по вкусу), растопленное сливочное масло(3ст. ложки) и хорошо перемешать. Переложить половину пюре на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, покрыть слоем мясного фарша, накрыть оставшимся пюре, разровнять, смазать яйцом (можно и сметанкой, вкуснее будет) и запекать в духовке 30 минут. Фарш: Любое вареное или тушеное мясо (птица, потроха) пропустить через мясорубку (или измельчить другим способом), добавить обжаренный лук, молотый перец и все перемешать. Подавать к столу с соусом (можно сразу полить) в той же посуде, в которой приготавливалось.

При желании можно перед выпечкой придать лепешкам любую форму (мы поросеночка лепили), тогда края картофельных лепешек нужно аккуратно соединять.

Если с мясом проблемы, можно в качестве прослойки использовать просто поджаренный лук.

С уважением,
Alex. Bokunoff.
SysOp
--- TM-Ed 1.13a
To : Sasha Bilyaev Re: ПИВО
Hello Sasha!

Сами пиво не готовили (с бочонками проблема), но интересный рецептик имеется.

ПИВО ИЗ СОСНОВЫХ ПОБЕГОВ

Срежьте молодые побеги сосны длиной 5-8 см, порежьте их на мелкие кусочки, залейте водой и варите после закипания 30-40 минут.

Жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

На каждые 12 л этой жидкости положите 800 г сахара и варите до тех пор, пока сироп не загустеет до консистенции патоки.

Слейте его в бочонок, закупорьте и храните в сухом прохладном месте.

Срок хранения до 1 года.

Когда вам потребуется пиво, возьмите на каждые 15 бутылок воды 1 бутылку соснового отвара, смешайте и прокипятите 2 часа на медленном огне.

Остудите, налейте в бочонок и оставьте бродить на 2-3 суток.

Разлейте по бутылкам и закупорьте.

Если кто-нибудь попробует рецептик, pls, опишите впечатления.

С уважением,

Alex. Bokunoff (жена...) SysOp

--- TM-Ed 1.13a

To : Maxim Brikov Re: Блинчики

Hello Maxim!

Есть книжечка (15 страниц чистого текста), все про блины, блинчики, оладьи и изделия из блинов. Все набирать тяжко. Пока только общие советы, а, тем временем, поконкретней: нужны именно блинчики или все им подобное?

1. Обычно блины готовят из дрожжевого теста. 2. Наиболее рыхлые и пухлые блины получаются, если опара замешана на воде. 3. Замешивать опару лучше в деревянной или эмалированной посуде. 4. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой плотной крышкой. 5. Сковороду для блинов лучше выбрать чугунную, небольшого размера. 6. Очень важно, чтобы сковорода была абсолютно чистой. Для этого на сковороде

нужно прокалить соль, а затем протереть ее (сковороду) сухой чистой тряпкой. 7. Никогда не мойте сковороду, на которой пекутся блины. 8. Тесто выливать на сковороду лучше деревянным черпаком (всю порцию за один

раз).

БЛИНЧИКИ ТОНКИЕ

Растереть с солью и сахаром (по вкусу) яйца (3 шт), добавить 1,5 стакана молока, муку (1 стакан). Все хорошо размешать и развести молоком (2,5-3 стакана).

На маленькую, хорошо разогретую сковороду налить немного растительного масла и вылить тонкий слой теста. Запечь блинчик с обеих сторон.

С уважением,

Alex. Bokunoff (жена...) SysOp
--- TM-Ed 1.13a
To : All Заварные булочки
Привет All!

Кто поможет добиться нужного результата: заварных булочек (пирожных), как магазинные ? В к-рый раз готовлю, а получается что-то явно "домашнее" никакой пышности :(((Соотношение продуктов, в-общем, следующее: 1.5 стак. воды, соль, 100 г масла, 1 стак. муки (иногда - чуть больше), 4-5 яйц.

Благодарю за подсказку,
Dmitry
Nosce te ipsum.....
"Домашнее ягодное виноделие" N°4
Мир Вам, All!

ПОДГОТОВКА ЯГОД К ПРЕССОВАНИЮ Процесс, предшествующий прессованию, состоит прежде всего в том, что собранные ягоды перебираются, т.е. очищаются от сора и испорченых, поврежденных ягод, и затем кладутся в к.-л. сухое прохладное место ровным слоем для того,чтобы они вполне дозрели. Такое дозревание особенно важно в том случае, если прессование намечено выполнять простейшим способом - выжиманием сока вручную через полотно. Впрочем дозреванию различные ягоды подлежат далеко не в одинаковой степени. Чаще всего в нем может нуждаться красная смородина. Дальнейшая подготовка заключается в их размельчении, кот. сопровождается разрывом оболочки плодов. Благодаря этому, с одной стороны, прессование происходит быстрее, а с другой - сок отделяется от мязги совершеннее и полнее. Мягкие ягоды, например, клубника и малина, в таком размельчении не нуждаются. Дробление, как и все другие операции с ягодами, производится или в глиняных, или в деревянных, но только не в металлических сосудах (разве лишь тогда, когда они эмалированы). Дробление ягод производится с помощью деревянной толкушки или песта. Необходимо заметить раз и навсегда, что чистота при изготовлении вин составляет главное условие успеха. В подавляющем большинстве случаев неудачи при виноделии и порча сусла, а также неприятные привкусы уже готового и просветлившегося вина проичходят из-за недостаточной внимательности и аккуратности. Как посуда, так и руки работающих должны быть совершенно чистыми. Черная смородина хуже, чем др. ягоды, поддается дроблению, и отделение сока от мязги у нее происходит труднее.(Напомним, впрочем, что черная смор-на употребляется редко, обычно как добавка к красной). Для того, чтобы сок у черной смор-ны

отделялся легче, можно рекомендовать следующий практический прием. Очищенные и основательно вымытые ягоды кладут в глиняный горшок и ставят в хорошо натопленную, но не черезчур жаркую печь. Сверху горшок плотно закрывают например, сковородкой. К утру ягоды, если не спеклись, будут представлять собой более или менее жидкую массу, отжать сок из которой гораздо легче. Подготовительной операцией является мытье ягод чистой водой, предшествующее их размельчению. Мытье вообще никогда не лишнее, но особенно, когда ягоды сильно запылились и загрязнились еще на кустах. При подготовке к прессованию косточковых плодов следует заранее удалить из них косточки. Лишь для кизила делается исключение, его можно прессовать с косточками, так как они очень малы и тверды и не влияют заметным образом на привкус напитка.

P.S. Честь имею, Sergiy - Среда Сентябрь 11 1996 09:02.

Грибы

Dear Nadia!

Tue Sep 03 1996 22:50, Ivan Petrov wrote to Nadia Yacik:

NY Нет, ну почему шампиньоны в банках такие... никакие? Я их за грибы NY не считаю

Ты знаешь,а я часто их использую. Покупая разные банки, я поняла, что они бывают принципиально двух видов - в собственном соку и с уксусом, причем вторые очень даже "какие", но мне они нравятся меньше. А вот натуральные мы употребляем обычно в двух видах:

1.Если баночку шампиньонов выложить в мисочку, добавить зелени, выдавить туда же чесночок и заправить все растительным маслицем, то в компании друзей эта закусочка исчезает даже быстрее, чем хотелось бы.

2.При отсутствии достаточного количества времени из "никаких" шампиньонов получается вполне приличный грибной суп. На банку грибов расходуется 1-2 картошины, 1 натертая на крупной терке морковь, средней величины луковица, обжаренная на растительном масле, соль по вкусу. Употребляется, конечно, со сметаной. Исходя из времени приготовления - 10-15 минут вполне может быть рекомендовано в качестве блюда сисопской кухни.

С наилучшими пожеланиями.

Yana.

--- GolgED 2.50b+ T-mail 2599.DOS/NC

Re: фрикадельки и котлеты

Dear Sasha!

Sun Sep 08 1996 01:40, Sasha Shost wrote to All:

SS> те котлеты не сочные, не упругие - или подошвы, или

разваливаются...

Я обычно фарш делаю пополам из свинины и говядины - так котлеты получаются нежнее и сочнее. Хорошо еще туда добавлять размоченную в молоке белую булку (маленький кусочек). Для вкуса обжарьте мелко нарезанный лук и смешайте его с фаршем. А чтобы они не разваливались - яйцо хорошо скрепляет фарш (я обычно кладу 1 яйцо на 0,5 кг мяса). А еще есть рецепт, в котором в фарш для придания вкуса и мягкости добавляют майонез. Сколько - точно не знаю, я делала "на глаз", но мне понравилось.

С наилучшими пожеланиями.

Yana.

--- GolgED 2.50b+ T-mail 2599.DOS/NC

Re: Болгарский перец

Hi, Elena !!!

30 Aug 96, Elena Cherepenkina wrote to All:

EC> Есть Subj (можно даже сказать много Subja), но нет умения и EC> рецептов как законсервировать это все. Киньте, дорогие Allы, EC> что-нибудь. 2 необычных рецепта : 1 . Самый простой . Чистишь , режешь , слегка обжариваешь на растительном масле /очень слегка - отбивает горечь и делает мягким, Наваливаешь на сковороду и мешаешь как картошку /. Хранится на холоде до полного сьедания /у меня до нового года не живет /. Затем посыпь солью и рубленным чесноком и придави грузом . Употреблять через неделю . Хранить в прохладном месте . 2 . На 2.2 кг помидорчиков 1,5 перца . Из помидор - сок /можно просто порезать/ Перец отварить 3 мин после закипания и остудить под холодной водой . Затем почистить , нарезать соломкой и кинуть в кипящий сок . Банки простерилизовать , на дно накидать много сеснока . Через 3-5 минут кипения можно добавить уксус и сразу по банкам .

Удачи !

С уваженеим , Юра

Riga >

--- hrum hrum

фрикадельки и котлеты

Hi, Sasha!

Sunday September 08 1996 01:40, Sasha Shost wrote to All:

SS> как их делать????

Запросто!Мясо не поленись,пропусти 2 раза,Если есть, смешай говядину со свининой,если нет юзай ,что есть,луку побольшекрупную луковицу на полкило мяса,добавь на 1\3 от обьема фарша хлеба,размоченного в молоке или воде,или прокрути вместе с мясом 2 крупных картошки.Расколи 1 яичко.не забудь про соль, приправы,Сковородку хорошо прогрей,потом

огонь убавь, разделывай с манкой или мукой,жарь не торопясь. на среднем огне.Вот и все,удачи,Лина.

зы:а зачем столу столько крылышек? ну почему аборигены съели Кука?(с)В.С.В.

SS> Sasha [а зачем вентилятору столько ножек?] [Team ЕДСМО]

Всем всех сразу ! Serj.

--

Огурцы

Hello Dmitry.

Втр Сен 10 1996 12:18, Dmitry Suvorov wrote to All:

DS> Что посоветует уважаемый All сотворить из больших таких, DS> толстошкурых и крупносеменных огурцов ?

Мы, похоже, товарищи по несчастью :) - в этом году на даче огурцы вылезли в каких-то сумасшедших количествах. У меня те, что покрупнее, все заделались малосольными: обрезаю носик-хвостик, закладываю в кастрюлю, перекладываю травками (укроп, эстрагон, хрен, вишня - в общем, вполне традиционно), заливаю горячим рассолом - 2 столовые ложки соли, 10 горошин перца и пара лавровых листиков на литр воды. Через пару дней пребывания в холодильнике толстокожесть и крупносемянность уже практически незаметны на вкус :)

Best wishes Kate

Re: Заварные булочки

Приветствую тебя Dmitry!

Вторник Сентябрь 10 1996 06:15, Dmitry Suvorov wrote to All:

DS> Кто поможет добиться нужного результата: заварных булочек (пирожных), DS> как магазинные ?

рецепт такой, проверенный: 1 стакан воды наливаем в кастрюльку и даем закипеть,в кипящую воду бросаем 100гр.маргарина (лучше нашего) как он растворится снимаем с огня и засыпаем 1 ст. муки и перемешиваем.потом по очереди вбиваем 4 яцца ,тщательно перемешивая.получается вязкое тесто.все тесто выкладываем в кондитерский мешок и выдавливаем шарики на несмазанный противень.кладем все это дело в духовку и печем до появления запаха.духовку не в коем случае не открывать иначе булочки не получатся.приятного аппетита.

Elena

Pop-Corn

Привет Vladimir!

И было время 20:33, и был день Воскресенье Сентябрь 08 1996, и написал(а) Vladimir Kotegov послание к All:

VK> Не подскажет ли многоуважаемый ALL, VK> как из

кукурузы делают subj в домашних условиях ? VK> Заранее благодарю за Вашу отзывчивость.

Вариант 1. (для сухой заготовки)

Берется специальная кукуруза (сорт какой-то особый нужен. на развес не видел, чаще просто в пакетах продается). Берется кастрюля, в нее наливается чуток масла, масло разогревается и бросается заготовка. Заготовки берется ма-а-аленькая горсточка. Кукуруза лопается и все окей-обей. Высыпаешь на тарелку. По вкусу солью или сахарной пудрой. Можно ли брать обычную кукурузу не знаю, всегда лень сушить ее и готовить. Но знатоки утверждают, что там особый сорт какой-то.

Вариант 2. (для поп-корнового полуфабриката)

Берется полуфабрикат (закрытый бумажный пакет и там что-то шуршит). Запихивается в микроволновку, предварительно прочтя инструкцию по применению.

VK> Vladimir /KVN/

С Верой, Надеждой и Любовью

Илька-килька [R-113.Team]

% cd ~god

--- vi

ХЛЕБОПЕЧКА

Приветствую!

DT> А теперь вопрос. Какого фига тесто не поднимается до нужного обьема! DT> :(((Чего я только не делал. И соль убавлял. И молока добавлял. И DT> воды. Никакого эффекта. И муку просеивал. Ничего не помогает. Хлеб DT> получается маленьким:(. Но что не отнять, вполне сьедобным:) На DT> картинки нарисовано, что хлеб должен быть выше формы! Ну не DT> поднимается он. Что делать то? Кто пользует, подскажите плиз. А то DT> прям сердцо кровью обливается, когда смотришь какой он должон быть. DT> Не дайте умереть не узнавши.

Когда я пеку хлеб дома в духовке, то 1) чем усерднее ты его вымешиваешь, тем он лучше подойдёт.

попробуй поставить с опарой.И дай подойти 2 раза.Каждый раз хорошо вымешивая. 2) даю хлебу подняться настолько, насколько он сможет сам.

Т.е. может это быть 30мин, а может и час. 3) Сажаю сразу в довольно горячую духовку. Минут через 20 убавляю до среднего.

Когда появляется чуть-чуть золотистая крочка, то ещё чуток убавляю. 4) Минут за 5-7 до конца вынимаю хлеб из духовки-сбрызгиваю водичкой и опять ставлю обратно.

Но это всё относится ведь не к хлебопечке так что ориентироваться придётся на месте.

Доброй еды и песни в душе!

Наталя. --- FleetStreet 1.12 #16

Кабачки.

Привет All!

Хочу поделиться, что делать с кабочками, которые надоело есть в жареном виде. Придлогаю из кабочков сварить варенье. Объедение, можно есть ложками,за уши не оттащиш.Короче,

ИНГРИДИЕНТ: 2 кабачка(среднего размера) 2 лимона 2 апельсина 7 стаканов сахара чуть меньше стакана воды ПРИГОТАВЛЕНИЕ: 1)сироп (до кипения); 2)в сироп положить мелко порезанные остальные ингридиенты(не очищая); 3)довести до кипения; 4)оставить на ночь; 5)утром до варить; 6)остынет,можно употреблять;

Если кто надумает воспользоваться моим рецептом, напишите после пробы о своих вкусавых впечатлениях.

Среди моих знакомых это варенье называют "ананасовым" Кстать очень похоже, те кто не знает изчего оно ,верят что оно из ананасов.

С большим приветом Ольга.

--

Консервированные салатики

Hello Nastya!

Tue Sep 10 1996 22:31, Nastya Chadeeva wrote to All:

NC> А какие-нибудь проверенные на вкусность рецептики можно узнать? NC> То, что я делаю по книжкам получается то пресным, то недосоленым, то

У нас в семье давно с удовольствием поедается ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА:

Помидоры - 2 кг Лук репчатый, перец болгарский сладкий - по 0,5 кг Помидоры нарезать полукольцами, а лук и перец - соломкой. Настоять 10-12 часов. Потом добавить 1 ст.ложку соли, 2-3 ст.ложки уксуса, 0,5 стакана подсолнечного масла. Все перемешать, прокипятить 15-20 минут, разложить в подготовленные банки и закрыть (даже можно полиэтиленовыми крышками долгого пользования - стоит в квартире в шкафу - и ничего). Перед употреблением лучше охладить в холодильнике.

А еще салат, который прекрасно используется, т.к. там все свежее без термообработки.

Капуста - 5 кг Морковь, лук репчатый, перец болгарский сладкий - по 1 кг

Все продукты нашинковать, добавить 4 ст. ложки соли, 250-300 г сахарного песка, хорошенько перемешать. Добавить 0,5 л 9% уксуса (если кому-то много, то уменьшить, но не менее 350 г), 0,5 л растительного масла. Все еще раз перемешать, разложить в банки поставить в холодильник, а через 1-2 можно брать ложку.

Anna

--- TrashCan Unregistred

Мамалыга

Глобальный Вам Hello Igor !

Захожу я 09 Sep 96 в 18:50 на 20 уровень, а там Igor Tolokonnikov беседует с Vladimir Januszkiewicz:

VJ даже скорей в способе ее поедания (всмысле с чем ее подают): с VJ брынзой, со шкварками, с муждеем, со сметаной.

IT > ^^^^^^ IT > А это что такое?

Вобщем это - чесночный соус:

Нужен какой-нибудь бульон (лучше конечно говяжий). Потом чеснок (ну где-то 2 головки) давится, и эта кашица растирается сначала с солью, а потом добавляется по чуть-чуть бульона при непрерывном растирании. Консистенция должна быть ... даже не знаю с чем сравнить - ну соус одним словом. И вот это все дело наливается в пиалу, и туда обмакиваются кусочки мамалыги при поедании.

Так же под этим соусом очень хорошо приготовлять рыбу. Тогда бульон берется рыбный (немного рыбы нужно отварить - а отваренную рыбу покрошить и растереть вместе с бульоном) остальную рыбу пожарить, и залить муждеем. Дать пропитаться несколько часов - поедать исключительно холодным.

Больших Вам Regards! Vladimir [Russian Team DOS Navigator]

? Почему вы явились на DeathMatch в штанах цвета предполагаемого противника?

--- "Старость - мудрость, а что голый - это фича такая" , 2.50+ век

Re:Консервированные салатики

* Crossposted in SU.KITCHEN * Crossposted in ASIA.WOMEN

Good day, Nastya !

Недавно,Nastya Chadeeva соблаговолил(-а) написать All... NC> А какие-нибудь проверенные на вкусность рецептики можно узнать? Если любишь баклажаны, то вот салат > Салат из баклажан 12Х12 Продукты - 12 баклажан, 12 перцев (можно пополам красных и заленых), 12 луковиц, 12 помидор, 12 зубчиков чеснока, 1 большой пучок укропа, 2-3 ст. ложка соли, 100 гр. растительного масла,1 ч.л. уксусной эссенции, 1 стручок горького перца. Все продукты среднего размера. Казан или толстостенная кастрюля литра на 4-5. Выход - около 4 литров.

Баклажаны режутся крупными дольками 3х3 см, сложить в миску немного присолить, дать постоять минут 10, чтобы горечь отошла. Затем промыть в проточной воде. Перец нарезать"шашками"(квардратиками 1.5х1.5), лук полукольцами, помидоры на 8 частей, чеснок мелко покрошить, укроп порезать.

В казан наливаем масло, складываем слой баклажан, затем слой перца, затем слой лука, затем помидоры, затем посыпаем солью, чесноком, меско резанным или молотым горьким перцем, затем укропом, закрываем крышкой и ставим на средний огонь на 30 минут. Через указанное время открываем, аккуратно перемешиваем, поробуем на соль. Если все нормально, добавляем уксус, раскладываем в стерлизованные банки и закатываем. К столы подаем охлажденным. Салат очень хорош с рисом в качестве гарнира.

До скорого !

Nataly.

Нечто..

Привет, Nick!

Четверг 12 сентября 1996 19:15, Nick Seroff ??. All:

NS> Любезные дамы и господа, не подскажите ли, как делается нечто, NS> что во взаимодействии с пивом весьма показалось приятным для мо NS> их вкусовых рецепторов ? Зовется это как-то вроде "курт" (причем NS> "у" произносилось как среднее между "у" и "ы"), с виду - неболь NS> шие шарики, похоже из подобия творога, солоно и неугрызимо. :) NS> Особливо вопрос касается граждан из Средней Азии, ибо меня уве NS> ряли, что именно там сие и изготовляется..

Правильно уверяли. Изготовляется просто (во всяком случае на моей родине, в Северном Казахстане). Это делается так: берешь конское молоко, дожидаешься, пока оно скиснет, сыворотку сливаешь, творог отжимаешь от излишков воды, тщательно солишь. Оставляешь на 3 дня в тепле (не жара, примерно где-то 30 - 40 градусов) Берешь войлочную кошму и по ней несколько раз взад - вперед прокатываешь сформованный вручную шарик творога и на нее же кладешь сушиться. Размер шарика по вкусу, но чем больше - тем дольше будет сохнуть. После того, как всю массу выложил на кошму, вытащи ее на солнцепек и подержи там 7 - 10 дней, пока не засохнет. После этого можно употреблять. В наших широтах (в Москве) изготовлять довольно затруднительно по оригинальной технологии, особенно осенью, и главным образом потому, что творожная масса не так созревает при других температурных режимах (здесь же редко жара бывает), а вот молоко как раз не критично - курт делается и из верблюжьего, и из овечьего, и даже из коровьего молока, и вообще курт по-казахски "катышек", это название скорее способа консервации молочных продуктов сушением. Про конское молоко - просто его казахи больше употребляют. ВСе вроде. Желаю удачи Владимир

Re: Творожные шарики

Приветствую Вас, Taniuha!

08 Sep 96 21:50, Taniuha Dan'kova wrote to All:

Tk> Слышала я как-то про творожные шарики, жареные в масле. Никто не Tk> знает как их готовят? Уж очень хочется попробовать!

Мы готовим так:

Растереть 2 яйца с 1 ст. ложкой сахарного песка и солью (чуть-чуть), добавить 250 г творога и 1 чайную ложку питьевой соды, погашенной уксусом, всыпать 2-3 ст. ложки муки и замесить тесто.

Яблоки (к сожалению, кол-во уже не помню - печь долго, давно не делала) очистить от кожуры, удалить сердцевину и натереть на терке, добавить 1 ст. ложку песка.

Разделать тесто на небольшие кусочки, раскатать и положить в центр яблочную начинку, сделав небольшие шарики. Жарить, как пончики, в растительном масле (сливочном или растительном). Подавать на стол, посыпав сахарной пудрой. (Рецепт взят из книги "Монастырская кухня", но готовить пробовали - получается вкусно. Яблоки можно не добавлять.)

Thanks,

sincerely yours, Tanechka

Нечто..

Привет!

Thursday September 12 1996 19:15, Nick Seroff wrote to All:

NS> Любезные дамы и господа, не подскажите ли, как делается нечто, NS> что во взаимодействии с пивом весьма показалось приятным для мо NS> их вкусовых рецепторов ? Зовется это как-то вроде "курт" (причем NS> "у" произносилось как среднее между "у" и "ы"), с виду - неболь NS> шие шарики, похоже из подобия творога, солоно и неугрызимо. :)

Хорошо, что есть Похлебкин, который такие вот вещи обожает подробненько расписывать;)

В книге называется курт, хотя там же написано, что на самом деле названий полно и все правильные;) Способ приготовления проще простого - 1 кг сузьмы, 1 ст. ложка соли и 1 ч. ложка молотого красного перца размешивают в однородную массу, формируют шарики величиной с грецкий орех и, накрыв марлей, раскаладывают на солнце - через три дня можно есть. Иногда готовят без перца. Осталось узнать, что такое сузьма;) А сузьма - это концентрированный подсоленый катык (вот все и разъяснилось;)). Ее приготовляют следующим образом - катык солят (1 ч. ложка на 1 кг катыка), сливают в хлопчатобумажный мешочек и отцеживают в холодном месте в подвешенном состоянии в течение 24-30 часов. Теперь про катык - все по

порядку;) Премудростей просто море;(Молоко вытапливают на медленном огне при помешивании или в духовке, причем так, чтобы оно не закипало, затем процеживают и охлаждают до 30-40 градусов - при этой температуре и должно заквашивать катык. Закваской служит катык (чем он старее, тем лучше), если его нет, закваску можно приготовить - в свежее молоко кладут сметану (100-150 г на 1 литр молока) и ставят на сутки в теплое место открытым. 100 г из полученной простокваши достаточно для закваски 1 л катыка (хотя настоящий катык получается не сразу, а раз на третий уже). Так вот - закваску хорошо размешивают, вливают в теплое молоко, равномерно размешивают в нем, посуду накрывают, закутывают во что-нибудь теплое и ставят в теплой комнате на 8-10 часов, после чего выносят в прохладное помещение (для хранения).

С наилучшими пожеланиями, Nastya Chadeeva.

--

Заварные булочки

Hello Dmitry.

? Tue Sep 10 1996 06:15 ? Dmitry Suvorov wrote to All:

DS> Кто поможет добиться нужного результата: заварных булочек (пирожных), DS> как магазинные ? В к-рый раз готовлю, а получается что-то явно "домашнее" DS> никакой пышности :(((DS> Соотношение продуктов, в-общем, следующее: DS> 1.5 стак. воды, соль, 100 г масла, 1 стак. муки (иногда - чуть больше), DS> 4-5 яйц.

Я так делаю: кипячу стакан воды со 100гр сливочного масла, добавив щепотку соли. В кипящую воду всыпаю стакан муки и быстро размешиваю деревянной лопаткой, сняв с огня. В горячее (немного постоит) втереть 4 яйца.Получается однородная масса. А потом чайной ложкой, смоченной в холодной воде, вакладываю кусочки теста на смазанный жиром противнь (3-4 см друг от друга). Духовку нагреть до 280градусов. Быстренько противнь в духовку и не открывать, пока тесто хорошо не запечется (min 15 мин)!!! Если откроешь рано тесто опадает и не поднимается больше, т к склеивается внутри. А через 15 мин немного сбавить жар (до 100) и печь до готовности.

Приятного аппетита Sveta.

Re: Блинчики

Dear Maxim!

разрешите поделиться рецептом, который нам очень нравится.

БЛИНЧИКИ СЛОВАЦКИЕ

Необходимые продукты: 60 г муки, 1 ст.л.крахмала, 1 яйцо, 1 желток, 200 мл молока, 2 ст.л. растопленного сливочного масла,

ванилин, соль, 0,5 ч.л.соды, погашенной уксусом (или столько же разрыхлителя). Все это нужно смешать и поставить на 30 мин. в теплое место. По истечении срока жарить по общим правилам.

С наилучшими пожеланиями.

Yana.

--- GolgED 2.50b+ T-mail 2599.DOS/NC

Кофейный ликер

Любезный мой друг, Misha!

Среда Сентябрь 11 1996, Misha Molocky спешит уведомить All на сей предмет:

MM> Киньте в меня пожалуйста рецептом кофейного ликера, а если есть несколько MM> вариантов так еще лучше.

ЧЕРНАЯ ВДОВА

На 0,5 продукта 350 гр. воды, 150 гр. спирта, 1 ч.л. с горкой хорошего растворимого кофе, 7 ч.л. сахара, 1/3 ч.л. порошка корицы, ванилин.

Вода доводится до кипения, в ней растворяется сахар. Потом в кипящую на слабом огне воду добавляется корица и ванилин, что называется, на кончике ножа, так, чтобы чувствовать одновременно равный запах двух специй. Выключаете плиту, ждете минуту-две, после чего добавляете кофе, осторожно его размешивая, и спирт. В горячем виде перелить в бутыль и плотно закрыть. "Созревание" - три-четыре недели, но чем больше, тем лучше. Перед употреблением перелить в другую посуду через ситечко.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР

Мелем в кофемолке 50 гр. хорошего кофе в зернах. Варим его в 200 гр. воды и выливаем вместе с гущей в 800 гр. банку под винтовой крышкой. Настаивается сутки. После этого фильтруем кофе через полотно. Варим сироп из 500 гр. воды с 200-250 гр. сахарного песка. Теплый сироп смешиваем с отфильтрованным кофе и 500 мл. очищенного спирта. Разливаем по бутылкам. Через сутки снова фильтруем до полной прозрачности. После эого отправялем ликер на выстойку. Чем дольше выстаивается, тем лучше.

Нижайший поклон.

Игорь.

Марципан и нуга

Hello Elizarova!

11 Sep 96 00:46, Elizarova Svetlana wrote to All:

ES> Люююююди! Помогите мне pls! Муж жаждет тортика поесть, а для него ES> нужны марципан и нуга. Так вот, вопрос знатокам: Можно ли ES> приготовить subj в домашних условиях

Марципановая масса 25 г миндаля, 25 г сахара, 1/2 л воды,

лимонный сок, 1/2 ложки уксуса (6%) Миндаль ошпарить кипятком, осушить и истолочь. Из сахара, воды и уксуса сварить сироп "в нитку". Остудить, добавить лимонный сок и обжаренный миндаль.

Марципаны 200 г сливочного масла, 200 г мидаля, 1/4 стакана розовой воды. Все кипятят в кастрюле до загустения. К сожалению, это старинный рецепт и я не знаю что подразумевалось под розовой водой. Может кто-нибудь здесь знает?

With best regards

Natasha

Кофейный ликер

Привет Misha!

И было время 09:30, и был день Среда Сентябрь 11 1996, и написал(а) Misha Molocky послание к All:

MM> Киньте в меня пожалуйста рецептом кофейного ликера, а если есть MM> несколько вариантов так еще лучше.

Самый простой рецепт

В 0.5л _хорошей_ водки добавляешь хорошо сваренный кофе. Только не растворимый. Кофе надо сварить крайне крепкий. Такой, чтоб если попробовал - глаза на лоб полезли. Кофе примерно надо пол стакана. Самую мрачную гущу отделяешь ситечком, а остальное должно попасть в водку. Кидаешь 1-2 плода кардамона. (у него резкий запах, поэтому он не должен забить кофе - они должны быть вместе.) Все это настаивается недельку. Потом добавляешь сироп.

Сироп: 250гр сахара, 200гр воды (1стакан). все это на медленном огне растапливается. Вливается. Перемешивается и в бутылки. Выход ~1л. Перед употреблением _взбалтывать_. (sic) Друг как-то привозил шоколадный ликер из Франции, так на нем была надпись "перед питьем долго и тщательно взбалтывать" дабы весь шоколад равномерно распределился по бутылке.

Далее это должно настаиваться пару-тройку месяцев. (у меня дольше месяца не стояло - терпения не хватало.) Факт - чем дольше стоит - тем лучше. Как раз к Новому Году успеешь. (если дотерпишь;)))

Вместо кофейного можно сделать ванильный. Я его зову "Vana Tallinn-Старый Таллин". Хоть это совсем другой ликер, но название уж больно красивое.

Вместо кофе кидаешь 0.6гр ванили, 0.6гр корицы, 1-2гвоздички. Настаивается и вливается сироп. Опять настаивать 2-3мес. Этот ликер крепче, чем кофейный. Выход ~0.8л.

Ванильный очень хорошо с кофе идет, в отличие от кофейного. ;)

А вообще - "твори, выдумывай, пробуй". Основа есть - меняй начинку.

MM> С уважением - Misha Molocky.

С Верой, Надеждой и Любовью

Илька-килька [R-113.Team]

% Unmatched ". Unmatched ".

--- vi

Творожные шарики

Hello Taniuha!

Sunday September 08 1996 21:50, Taniuha Dan'kova wrote to All:

Tk> Слышала я как-то про творожные шарики, жареные в масле. Никто не Tk> знает как их готовят? Уж очень хочется попробовать!

Записи рецепта я не смогла обнаружить, поэтому пишу по памяти:

а 500 гр творога нужно 2 яйца, 1 стакан песка, 1,5 (может 2) стакана муки, 0,5 чайной ложки гашеной соды. Все это смешиваешь до однородной массы, если получается жидко, то добавляешь муки. Берешь фритюрницу (или обычную широкую кострюлю) наливашь растительного масла, так чтобы слой получился примерно 5-7 см, разогреваешь. Делаешь шарики приблизительно 3 см и кладешь в масло. Они должны всплыть и принять нежно золотистый цвет, вытаскиваешь, даешь обтечь маслу, выкладываешь на тарелку и посыпаешь сахарной пудрой.

Приятного аппетита, Аня.

Рыбка в духовке

Приветик, All !

Только что опять был отведан этот блюд, и опять сразу весь.:-)

Беру филе хека и на кусочки его. Потом сильно перчу и солю. Тру морковку, в колличестве не меньшем чем рыба (по обьемам результата), луку режется тоже много (тоже в покрошенном виде примерно как обьем рыбы). Все это еще перчу-солю в процессе перемешивания с рыбой и не забыть полить подсолнечным маслицем, ато высохнет все. Лаврушку туда. В духовку до готовности, на среднем уровне около часа (проверяется, чтобы не горело). Под крышкой. Трется сыр, режется тонкими кружочкками пара соленых огурчиков. Пока духовка трудится, уничтажаются последсвия вмешательства в личную жизнь кухни. На то что изготовилось в духовке сверху раскладываются огурчиковые кружочки и посыпается все сыром. Опять в духовку или микроволновку на несколько минут, чтобы только сыр расплавился. Можно без крышки. Выключаем. Все. Как сыр начинает схватываться, пачкаю порциями этого всего тарелочки и

на стол. Хорошо дабавить кусочек хлеба с маслом.

Приятного аппетиту!

ЗЫ. Не жалейте перец! Должно получиться острым.

-= > Приветик! Sergey Makhan. =

--- Terminate 3.00/Pro

Кофейный ликер

Hello Misha!

Срд Сен 11 1996 09:30, Misha Molocky wrote to All:

MM> Привет, All! MM> Киньте в меня пожалуйста рецептом кофейного ликера, а если есть несколько MM> вариантов так еще лучше.

Привет всем! Кидаю рецепт. Ингридиенты: 1 бутылка водки (0,5л), если нужно менее сладко, то 0,7л; 1 стакан песка, 2 стол.л. кофе. Довести водку до кипения, развести в ней сахар и кофе, не снимая с плиты, затем охладить и ... вперед.

Don't worry, be HAPPY !!! Elizarova Svetlana

Самогон

28 Aug 96 13:13, Alexandr Osadchev wrote to All:

Приветствую Вас Alexandr!

AO> А кто пробовал самогон из картофеля делать.

Я не побовал. Сложно это. В картофеле крахмал находится внутри клеток и непригоден для использования. В промышленности картофель помещают в закрытый сосуд и нагревают под давлением. Далее картофель выпускают через маленькую дырочку. От перепада давления клеточные оболочки лопаются и получается чистый крахмал. Но дрожжи крахмал не едят. Поэтому крахмал необходимо расчепить на глюкозу ферментом "амилазой". Фермент можно получить проращивая зерна. Когда появятся ростки их нужно высушить и размолоть. После добавить в крахмал. Далее идет обычный процесс приготовления спиртового раствора. Теперь необходимо получить спирт. Для этого нужно изготовить ректификационную колонну. Она представляет собой высокую металическую или стеклянную трубу. От размера трубы зависит в принципе только производительность. На верху трубы необходимо установить "обратный холодильник" с термометром. Внутрь тубы нужно насыпать гравий. Где то на верху в трубе проделывается дырка с краником для выхода спирта и конденсатором. Трубу снизу необходимо подогревать и подавать туда спиртовой раствор. Через некоторое время в колонне наступит динамическое равновесие. Сверху будут эфирные масла и метиловый спирт, ниже этиловый который и нужно отбирать, в самом низу будут сивушные масла. Выпуск спиртовой фракции нарушает динамическое равновесие и чистоту продукта. Поэтому чем

меньше выпуск тем чище спирт. Полученный спирт нужно разбавить. Но если разбавить обычной водой то со временем водка помутнеет. Поэтому рабавлять лучше дистилированной водой. Для устанения привкуса сивушных масел нужно добавить марганцовки. Еще нужно добавить соды. И получится обыкновенная водка. Так ее и делают.

С уважением. Андрей.

--

Нутрия (было re крысы)

Любезный мой друг, Vladimir!

Воскресенье Сентябрь 15 1996, Vladimir Tihonov спешит уведомить Igor Tolokonnikov на сей предмет:

VT> Вот и поделись пожалуйста, а то я сам их разводил но кроме как на VT> тущеную нутрию фантазии больше нехватало.

НУТРИЯ ПО-КУБАНСКИ

Обработанные тушки нутрии нафаршировать ветчиной, нарезанной кубиками, с добавлением репчатого лука, сухого вина, перца и соли. Выдержать 1-2 часа. Жарить в духовке до полуготовности, после чего залить стаканом бульона и тушить до готовности. Готовуб тушку выложить на тарелку, полить соусом, в котором она тушилась, украсить зеленью. На гарнир подавать отварной рис, фасоль, моченые яблоки, тушеные кабачки.

На 1 тушку нутрии 200 гр. ветчины, 100 гр. репчатого лука, 50 гр. сухового вина, соль, перец.

НУТРИЯ НА УГЛЯХ

Спинную часть нутрии рубят на куски по 50-60 гр., маринуют с пропущенным на мясорубке репчатым луком, свежим лимоном, сухим вином. Подготовленные куски мяса жарят на шпажках над открытом огне.

150 гр. нутрии, репчатый лук 30 гр., лимон 10 гр., вино 30 гр., масло сливочное 10 гр., отварной рис 150 гр., соус 50 гр.

НУТРИЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Мякоть нутрии отбивают и фаршируют сливочным маслом. Смачивают в яйцах и панируют 2 раза в сухярях. Жарят в большом кооличество жира 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в духовке.

100 гр. мякоти нутрии, 30 гр. сливочного масла, яйцо, пшеничный хлеб 30 гр., жир для жарки 20 гр.

РАГУ ИЗ НУТРИИ

Подготовленные тушки нутрии рубят на куски по 40-50 гр., обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют поджаренный томат, обжаренный кудиками картофель, морковь, репу, петрушку, репчатый лук и томят до готовности. В готовое рагу можно положить зеленый горошек, стручки фасоли,

баклажаны, кабачки, сладкий стручковый перец, помидоры.

150 гр. мяса нутрии, 130 гр. картофеля, 30 гр. моркови, 25 гр. репчатого лука, 10 гр. петрушки, 20 гр. сала, 20 гр. томата, 20 гр. репы, 40 гр. свежих помидоров, 50 гр. баклажанов, 20 гр. зеленого горошка, соль, перец лавровый лист по вкусу.

НУТРИЯ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Обработанную тушку рубят на порции, заливают соусом и тушат в духовом шкафу до готовности. На гарнир подают жареный картофель, отварной рис. Приготовление соуса. Лук и петрушку нарезают соломкой, моркови натирают на терке. Муку соединяют с крепким бульоном, кладут поджаренные лук, петрушку, томат и варят в течение часа. В конце варки заправляют солью, сахаром, перцем, затем процеживают.

150 гр. мяса нутрии, 150 гр. соуса, 5 гр. сахара, 100 гр. томата, 50 гр. репчатого лука, 100 гр. моркови, 50 гр. муки, 30 гр. сала, 25 гр. петрушки, соль, перец по вкусу.

НУТРИЯ НА УГЛЯХ ПО-КУБАНСКИ

Мякоть нутрии нарезают кусочками по 40-50 гр. и кладут в стеклянную посуду. Добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, перец черный, соль, хорошо перемешивают и маринубт 5 часов. Готовое мясо накалывают на шампуры и жарят на раскленных углях до готовности. Отдельно подают острый соус.

200 гр. мяса нутрии, 50 гр. лука, черный перец, соль по вкусу.

НУТРИЯ ПО-ЛЮБИТЕЛЬСКИ

Для этого блюда употребляют мякоть, снятую со спинной части или зданих ножек нутрии. Мясо нарезают кусочками по 40 гр. и накалывают на шпажку вперемежку со шпиком. Жарят на сковороде с разогретым жиром. Подабт со свежими овощами.

200 гр. мяса нутрии, 40 гр. шпика, соль и перец по вкусу.

НУТРИЯ ЖАРЕНАЯ

Подготовленные тушки нутрии кладут в противни или глубокие сковороды, поливают растопленным жиром и ставят в духовой шкаф. для получения корочки при обжаривании тушки ее следует смазать сметаной. Во время жарения тушки нутрии периодически переворачивают и поливабт жиром и соком, в котором они жарятся.

1 тушка нутрии, 50 гр. жиров, соль и перец по вкусу.

Нижайший поклон.

Игорь.

Маринование в кефире

Любезный мой друг, All!

Вот обнаружился рецепт цыплят замаринованных в кефире:

У обработанного цыпленка разрезать грудку, разделить на 2

половинки. Положить в кастрюлю, налить кефир, добавить черный перец. Мариновать 5-6 часов. После этого жарить на раскаленной сковороде с жиром, закрыв крышкой, до готовности. 500 гр. цыплят, 100 гр. кефира, перец.

Нижайший поклон.

Игорь.

"Черепаха"

Hello Tatyana!

14 Sep 96 16:40, Tatyana Lapickaya wrote to All:

TL> Кто-нибудь знает рецепт тортика с сабжевым названием? TL> Киньте, пожайлуста. Технологию приготовления можно и не описывать, я TL> помню, а вот соотношение ингрединтов - нет.

7 яиц, 2 ст. сахара, 1 ч.л. соды (гашу лимонной кислотой), 2.5 ст. муки, (я добавляю 1 л. меда). Крем: 200 г. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. сметаны (или 3 пачки), какао.

CU L8r,

--- This letter is made from 100% recycled electrons.

Re: Черноплодка

Привет Irina!

Четверг Сентябрь 12 1996 17:22, Irina Bakonina пишет к All:

IB> Посоветуйте темному человеку, что можно сделать из черноплодки. IB> Первый год как родители купили дачу. Урожай собрали, а что с ним IB> делать не знаю. Желательно что-нибудь сладко-алкогольное. IB> Заранее благодарна всем ответившим.

Итак, совет первый: поделись с теми, кто такового урожая не имеет ! :) Совет второй:

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ (безалкогольный). 1 кг ягод поместить в 5-литров. банку, залить негорячим сиропом (800 г сахара на 1 л воды), завязать марлей и пусть стоит нед.3 при комнатной t. Желательно для улучшения вкуса настаивать еще 2-3 мес. (и более, если вытерпите).

У меня стояло аж до следующего года. Вкус - действительно отменный. М.б., очень сладко, но то ж ликер...

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Марципан и нуга

*** Changed by Elizarov Michael (2:5020/301.16), Пон Сен 16 1996 02:17.

*** Changed by Elizarov Michael (2:5020/301.16), Пон Сен 16 1996 01:34.

Hello Sweatle!

Пят Сен 13 1996 10:54, Sweatle Snigirova wrote to Elizarova Svetlana: А может, одаришь нас таким любопытным рецептом? Называется тройной торт! ДЛЯ БЕЗЕ: 2 яичных белка, 100г сахара

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА: 125г муки, 80г маргарина, 2 столовые ложки сахарного песка, щепотка соли, 1 яичный желток ДЛЯ БИСКВИТА: 3 яйца, 100г сахара, 70г муки, 15г пищевого крахмала,щепотка пекарского порошка ДЛЯ НАЧИНКИ: 200г нуги, 3 столовые ложки взбитых сливок, 4 пластинки белого желатина, 250г плодов физалиса, 3 столовые ложки сахарной пудры, 600г взбитых сливок, 400г малины, 75г засахаренных лесных орехов

1. Для безе: взбейте белки в крепкую пену и подмешайте к ним сахар. Покройте лист бумагой,вычертите на бумаге круг диаметром 24см и положите на него взбитую массу,после чего дайте ей подсушиться в духовке при t 175С в течение примерно 4 часов(с приоткрытой дверцей) 2. Из муки, маргарина, сахара,соли и желтка вымесите гладкое тесто и поставьте его на 30 мин. в холодное место. После этого раскатать его толщиной 3-4 мм. Вырежьте из теста круг, величиной с форму, положите круг на лист, покрытый бумагой и выпекать 15-20 мин. при t 200С. 3. Отделите белки от желтков. Взбейте в пену желтки с 3 столовыми ложками теплой воды и сахарным песком, прибавьте взбитые белки, всыпьте муку с пекарским порошком и крахмалом и все аккуратно подмешайте резиновой лопаткой. Приготовленную бисквитную массу выложите в форму, покрытую бумагой, и выпекайте при t 200С в течение 10-12 мин. 4.Наложите обод вокруг остывшей лепешки из песочного теста. Подогрейте нугу со сливками и тщательно размешайте. Намажьте эту массу на песочную лепешку, сверху положите лепешку-безе и слегка прижмите ее. 5. Замочите желатин. 12 плодов физалиса отложите, с остальных снимите оболочку, мелко нарежьте и размешайте с сахарной пудрой(2 столовые ложки). 6. Выжмите желатин, растворите его на слабом огне и подмешайте к плодам физалиса. Взбейте сливки (400г) в крепкую пену. Как только фруктовая масса загустеет, соедините ее со взбитыми сливками. Подмешайте половину ягод малины к фруктово-сливочному крему. 7.Намажьте слой крема на лепешку-безе, сверху положите бисквитную лепешку и слегка придавите ее. Поставьте торт на 2 часа в холодное место. 8. Отделите обод от торта. Взбейте в крепкую пену оставшиеся сливки с сахарной пудрой и смажьте верх и края торта. Обсыпьте края торта обсахаренными орехами. В завершении украсьте торт длодами физалиса и ягодами малины. Приятного апетита!

Don't worry, be HAPPY !!! Elizarova Svetlana

Самогон

Приветствую Вас,многоуважаемый Alexandr!

Нет бы попить пивка, а Alexandr Osadchev упорно строчит для

All следующее:

AO> А кто пробовал самогон из картофеля делать.

И пробовать не советую. Все эти картофельные, бурячные, паточные, конфетные зелья (да и из варений тоже) не заслуживают, имхо, даже называться гордым именем самогона.. Особенно сие касается сильнейшего рвотного средства, изготовляемого из патоки.

Методом постоянных проб и жестоких ошибок я утвердился в мысли,что хороший самогон может быть только из пшеницы (пророщенная пшеница и минимум дрожжей и _все_, любые другие ингредиенты ухудшат вкус конечного продукта). 10-12 дней - перегонка - фильтрую - осаждаю марганцовкой - пропускаю через активированный уголек - пару недель настаиваю на чабреце или на копре - и готово. Не дай себе засохнуть.. :)

Bye,

WBR,

Nick aka Fisherman.

... Ты выбежал за угол купить вина, ты вернулся, но вместо дома - стена... Б.Г.

Нуга

Привет!

Не помню, кто спрашивал про нугу - а я нашла рецептик. Относится это к восточным сладостям, хотя не знаю, насколько соответствует тому, о чем спрашивали;)

Нуга ореховая. 500 г сахара, 25 г сахарной пудры, 1 ст. меда, 1 ст. воды, 300 г очищенных грецких орехов, 10 белков, ванилин или лимонная цедра.

Сахар, мед и воду сварить почти до карамельной пробы (капля при охлаждении в воде раскалывается), белки взбить в плотную пену, перемешать с сахарной пудрой и залить медово-сахарной карамелью, а затем, непрерывно помешивая, уварить на слабом огне до состояния полутвердого шарика (при охлаждении в воде капля образует твердый шарик, но еще не карамель). К массе добавить дробленые орехи, ванилин или цедру, выложить на пергамент, раскатать в пласт толщиной 1,5-2 см и после охлаждения нарезать на кусочки.

С наилучшими пожеланиями, Nastya Chadeeva.

--

Русская кухня

Здравствуйте All!

Нашел здесь недавно файлик с интересной книжкой - "Русская кухня в изгнании". Попробую запостить ее сюда помаленьку - по главке в неделю, если не последует возражений.

П.Вайль, А.Генис.

РУССКАЯ КУХЯ В ИЗГАИИ

(с) Семья. N 25-35 1990 г.

Души прекрасные порывы.

Японцы, признаваясь в любви, прикладывают ладонь не к сердцу, а к желудку. Они уверены, что душа находится в животе. Поэтому и делают харакири, выпуская душу на волю. Весьма мучительный способ убедиться в своей метафизической сущности.

Белый человек, говоря о возвышенном, похлопывает себя по нагрудному карману, где может находиться авторучка "паркер", носовой платок или даже бумажник, но никак не душа. Она - на три пуговицы ниже.

Можно привыкнуть к любой широте, долготе и рельефу, но пуповина, которая связывает человека с домом, отходит, естественно, от живота, а не от сердца. Сердце, как выясняется, может быть каким угодно, хоть обезьянним. А вот желудку не прикажешь. Попробуйте его уговорить, что авокадо - это еда, а не украшение.

иточки, связывающие человека с родиной, могут быть самыми разными - великая культура, могучий народ, славная история. Однако самая крепкая ниточка тянется от родины к душе. То есть к желудку.

Это уже не ниточки, а канаты, манильские тросы. О народе, культуре, истории можно спорить до утра. о разве присутствует дискуссионный момент в вобле.

ельзя унести родину на подошвах сапог, но можно взять с собой крабов дальневосточных, килек пряных таллинских, тортиков вафельных "прапине", конфет типа "Мишка на Севере", воды лечебной минеральной "Ессентуки" (желательно, семнадцатый номер). С таким прейскурантом (да, горчицу русскую крепкую) жить на чужбине (еще подсолнечного масла горячего жима) становится и лучше (помидорчиков слабокислых), и веселее (коньяк "Арарат" 6 звездочек).

Конечно, за столом, накрытым таким образом, все равно останется место для ностальгических воспоминаний. То в розовой дымке всплывет студень (правильнее, стюдень) а 30 копеек, то пирожки с "повидлой", то "борщ б/м" (б/м - это без мяса, ничего неприличного). Еще - горячий жир котлет, ростбиф окровавленный, страстбургский пирог.

Впрочем, пардон, это уже не ностальгия, а классика. Как говорил пророк нашего безобразного поколения Веничка Ерофеев, "жизнь дается человеку один раз, и прожить ее надо так, чтобы не ошибиться в рецептах".

аши рецепты взяты, конечно, не из кулинарной энциклопедии

"Лярусс", но они обладают несомненным преимуществом - они наши. Созданные коллективным разумом масс, пропитанные запахом (угаром) родины. Разве можно от таких вещей открещиваться.

Впрочем, всегда найдутся вегетарианцы или атеисты, утверждающие, что души нет вовсе. о стоит ли говорить о людях, у которых нет ничего святого?

Горшок - хранитель традиций.

Если вы любите поесть, если вы испытываете естественную ностальгию по кулинарным реликвиям оставленной родины, если вам дороги ее традиции - купите горшок. Вместительный, глиняный, обливной горшок с плотной крышкой - это вещь! Вся русская кухня вышла из него, как русские писатели из гоголевской шинели.

Технический прогресс привел к изобретению алюминиевых кастрюль. о вы можете исправить дело, приобретя этот нехитрый предмет, дар далеких предков. Дело в том, что толстые стенки глиняного горшка нагреваются медленнои равномерно. Пища в нем не варится, а томится, сохраняя все витамины, протеины или что там еще. (ормальному человеку до этого не должно быть дела. Он питается не витаминами, а мясом, рыбой, овощами).

о главное, конечно, вкус. Еда, приготовленная в горшке, приобретает ту мягкость, изысканность и благородство духа, которые были свойственны лучшим достижениям старинной русской кухни.

Возьмем, скажем, кусок говяжьей вырезки фунта на три. арежем мелко-намелко две большие луковицы, высыпем на дно горшка. Положим наверх мясо одним куском, добавим перец горошком и лавровый лист и поставим горшок в умеренно нагретую духовку. и в коем случае не наливать воду и не солить мясо. Горшок сам сделает свое дело и через 2.5-3 часа у вас получится нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке, смешанном с мясным. Тем временем можно приготовить соус.

Поджарьте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она начнет, не беспокойтесь), положите в муку два стакана сметаны. Когда она распустится, добавьте в соус три столовые ложки дижонской (если нет русской) горчицы. Теперь надо сдобрить соус имбирем, майораном, заправить чесноком и вылить готовый соус на мясо. Тогда же слегка посолить блюдо. Еще полчаса в духовке - и у вас уже получилось жаркое по-купечески, гордость ресторана "Славянский базар".

Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на обед "а ля рюсс".

Точно также в горшке можно готовить курицу или кролика. А можно положить туда рыбное филе, залить смесью молока с яйцами, посыпать обильно (полстакана) укропом и через полчаса подать рыбу - нежную, как невеста.

Готовить в горшке очень просто, потому-что после закладки продуктов уже ничего делать не нужно.

Единственная проблема - этот горшок купить. Проще всего его найти в магазинах, которые торгуют товарами для жителей Африки и Карибских островов. Там, в отсталых странах, горшки обычны и незаменимы. И еще - никогда не ставьте горшок на открытый огонь.

Он этого не любит - и трескается.

Щаной дух.

Что является символом русского застолья? Водка? Фаршированная рыба? Драка?

Конечно, нет. Есть только одно блюдо, без которого русская кухня немыслима, как эмигрантская газета без кремлевских старцев. Это - щи. В них сосредоточена наша культура и история. е зря щи уважительно называют не на "ты", а на "их", во множественном числе.

В течение первой тысячи лет российской истории щи были главным, а часто единственным блюдом на русском крестьянском столе. Потом пришли в упадок и щи, и крестьяне. Постепенно это кушанье скатилось до уровня нищей похлебки и в таком качестве изрядно скомпрометировало русскую кухню. Если в доме пахнет щами, значит тут живут малокультурные, отсталые люди. А когда-то щаной дух обозначал российский вариант домовитости и уюта. "Здесь русский дух, здесь щами пахнет!", - писал великий поэт.

Конечно, чтобы насладиться щами, не обязательно надевать косоворотку и лапти. Достаточно правильно эти щи сварить. Что не просто, но увлекательно.

Положите в кастрюлю моговые кости и хороший кусок говядины (ни в коем случае не свинину - это будет посторонним украинским влиянием, которое равно претит нам как русским и как евреям). Залейте водой и варите до полуготовности. В горшок положите отжатую квашеную капусту, залейте кипятком и сдобрите двумя ложками сливочного масла. Поставьте закрытый горшок в духовку на малый жар и держите там, пока капуста не станет мягкой. Это придаст щам томленый вкус, которого иначе можно добиться только в русской печи. Поскольку русской печи в Америке нет даже у президента, операция с капустой неизбежна. Отдельно сварите два-три сухих гриба вместе с разрезанной картофелиной.

Теперь нужно соединить все ингридиенты (капусту, грибы и картошку вместе с водой, в которой они варились) и положить в щи мелко нарезанный лук, морковь, репу, корень и зелень сельдерея, несколько горошин черного перца (раздавленных), два-три лавровых листа, чайную ложку майорана, посолить и дать повариться минут 20. Затем снять с огня, заправить чесноком и укропом и поставить кастрюлю в нагретую духовку на полчаса.

Перед подачей на стол в щи хорошо положить крупно нарезанные соленые грибы (не представляем, где вы их достанете) и обязательно в тарелку добавить забелку, приготовленную из смеси сметаны со сливками. Эстеты могут вместе с кореньями добавить в щи мелко нарезанную ветчину, но это уже от лукавого.

Есть щи надо с громадным количеством черного хлеба, нарезанного ломтями толщиной с руку. икакого второго в этот день не готовят. Дай Бог управиться с таким первым. Большая проблема - консистенция щей. Они должны быть очень густыми: чтобы ложка стояла. о эта рекомендация, как и подобные ей - "солить по вкусу, варить до готовности" - мало помогает повару. С другой стороны, разумный человек должен обладать врожденной интуицией и чувством меры. А другому незачем готовить щи. Он обойдется в кулинарии - хамбургером, в искусстве телевизором, в спорте - подкидным дураком.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

"Домашнее ягодное виноделие" N°5

Мир Вам, All!

ПРЕССОВАНИЕ Прессование ягод руками через полотно явл-ся самым нежелательным не только вследствие своей затруднительности, но также и потому, что в выжимке удерживается масса напрасно теряющегося сока. Поэтому, если ставить цель ежегодно приготовлять ягодные вина, нужно запастись хотя бы самым простым и дешевым ручным прессом. Если есть возможность, гораздо практичнее обзавестись более солидным винтовым прессом. Прессы и всякая др. утварь после завершения работ должны быть тотчас хорошенько обмыты.

ПОСУДА ДЛЯ СОКА, СУСЛА И ВИНА Обычно все операции вплоть до разлития вина в бутылки ведут в деревянных или стеклянных сосудых, реже в глиняных. Для размельчения ягод используется мелкая бочка, корыто или большой глиняный горшок, кот. , однако, от слишком энергичных действий толкушкой можно разбить. В домашних условиях при выделке вина применяют либо небольшие боченки, либо, как это бывает чаще всего, большие стеклянные бутыли (т.н."сулеи"). Т.к. сулею

легко расколоть, она должна находиться в защитном чехле - ивовой плетенке или корзине со слоем сена, меха, шерсти. Предпочтительны невысокие и широкие сулеи, поскольку некоторыми экспериментаторами ягодного виноделия замечено, что брожение сока в узких и высоких сосудах происходит хуже. Для мытья бывших в употреблении бутылей берут соляную или неочищенную серную кислоту, в которой прополаскивают посуду в предпоследний раз. После этого остается только как следует промыть бутыли чистой водой. Относит-но деревянной посуды - бочек и боченков - следует прежде всего упомянуть, что лучшей для виноделия является не новая, а уже бывшая в употреблении, т.е. в которой содержалось или пересылалось вино. Где таких "винных" бочек нет, там приходится брать из-под чего-нить другого. Они предварительно вымываются и вычищаются весьма тчательно. Многократная промывка производится кипятком с содой. Последние 2 раза промыв. ведется только кипятком и водой, чтобы удалить из бочки следы соды. [...] Вобщем всё должно быть чисто, не сказать - стерильно. Честь имею, Sergiy - Пятница Сентябрь 13 1996 14:22.

re Крысы

Здравствуйте уважаемый, Igor!

Суб Сен 14 1996 12:28, Igor Tolokonnikov написанное Dmitriy V Palev:

DVP Пожалуй с такими вопросами в SU.PUNCK или SU.TORMOZ так как DVP даже для хумора не катит...

IT> Ну, отчего ж... Если кому хочется, могу поделиться кубанскими IT> рецептами блюд из мяса нутрии.

У меня дед разводит нутрий и вкуснее мяса я не ел. Кстати, мясо нутрии считается деликатесным в Германии, Канаде etc. Но! утрии все-же выращиваются в вольерах, ежедневно моются и ОЧЕЬ чистоплотны как по гигиене так и по пище. А сабж был о крысах обычных! Которые, как известно из истории и науки, являются основными разносчиками заразы и поэтому всякие эксперементы с _ИХ_ мясом преступны по отношению к собственному (и не только) здоровью!

P.S. Да, внешне нутрии больше похожи на бобров, только хвост не плоский а круглый ЖВ-)

утрия печеная.

Рецепт до смешного прост и гениален по результатам. Берется тушка нутрии освежеваная, долки чеснока вонзают поглубже в мясо по всей поверхности спинки (10-15 долек - зависит от величины тушки) заворачивается в фольгу и печется в духовке около часа. В конце минут на 5-10 разврнуть фольгу, чтобы дать подрумяниться корочке. Можно добавить вместе с

чесноком морковку нарезаную кусочками. Все. Очень вкусные получаются котлеты из нутрии.

С уважением Дмитрий.

"Черепаха"

Привет, Tatyana!

Суббота Сентябрь 14 1996, Tatyana Lapickaya написал All следующее:

TL> Кто-нибудь знает рецепт тортика с сабжевым названием? TL> Киньте, пожайлуста. Технологию приготовления можно и не описывать, я TL> помню, а вот соотношение ингрединтов - нет. Пишу по памяти, если где-нибудь ошибусь, то надеюсь all поправит 8)

6 яиц, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ст.ложки какао, 1 ч.л. соды погасить.

Крем:

2 стакана сметаны (лучше сливки, тогда не надо добавлять масло,

а лучше чуть-чуть добавить лимонки), 100 гр. сл.масла, 1 стакан

сахара, 1 пачку ванильки, 2 ст.л. какао.

Sincerely Yours, Inna.

Re: Кофейный ликер

Hello Misha!

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР

Вариант 1. Ванильную палочку вымачивать 8 суток в 500 г 96% спирта. Из 1 кг сахара и 750 г воды сварить сироп, постоянно снимая пену. Из 100 г свежеподжаренного молотого кофе сварить крепкий раствор (250 г). Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и вылить в спирт. Ваниль вынуть, ликер хорошо взболтать, разлить в бутылки и плотно закупорить пробками. Такой ликер пригоден к употреблению через 2-3 месяца.

У нас возникла проблема с 2-3 месяцами, поэтому делали

ликер по другому рецепту.

Вариант 2. Приготовить кофейный экстракт из молотого кофе (60 г) и воды (500 г). В отдельной посуде приготовить сироп из сахара (500 г) и 250 г воды, варить в течение 15 минут. Добавить в него ванилин (1 порошок) и охладить. В холодный сироп влить кофейный экстракт и спирт (500 г), хорошо размешать, процедить и разлить в бутылки.

При огромном желании можно употреблять уже через

неделю, но, чем дольше выдержишь, тем ароматней будет продукт.

А если поскрести по сусекам, то можем предложить еще один рецептик.

Вариант 3. Сварить 50 г чистого молотого кофе в 200 г воды, перелить отвар в плотно закрывающуюся посуду и лать настояться примерно сутки. Отстоявшуюся жидкость профильтровать через полотно и залить 500 г спирта и сиропом из 500 г воды с 200-250 г сахара. Уже через несколько часов начинайте фильтровать ликер и добейтесь полной прозрачности.

Говорят, можно пить сразу, но я бы подождала для получения приятного густого запаха.

С уважением, Alex. Bokunoff (жена...) SysOp

--- TM-Ed 1.13a

To : Nick Seroff Самогон

Многоуважаемый Nick! Продолжу разговор от 15 Sep 96 в 17:10 между Nick Seroff и Alexandr Osadchev: ---------- NS> И пробовать не советую. Все эти картофельные, бурячные, паточные, NS> конфетные зелья (да и из варений тоже) не заслуживают, имхо, даже на NS> зываться гордым именем самогона..

Э-э-э! Это потому, что ты не пил моего "клубничного". Тесть, один раз попробов, теперь регулярно (т.е. ежегодно) "случайно" разбивает тещины банки с клубничным вареньем (куда, спрашивается, то варенье со стеклом - кроме как на самогон?). Если нужно - могу поделиться рецептом.

Nick, всего Вам наилучшего! Пишите письма!

Slawa (10:27).

Черноплодка

Привет, Irina!

12 Sep 96 17:22, Irina Bakonina wrote to All:

IB> Посоветуйте темному человеку, что можно сделать из черноплодки. Первый IB> год как родители купили дачу. Урожай собрали, а что с ним делать не IB> знаю. Желательно что-нибудь сладко-алкогольное. У нас мама вчера сделала ликер (сегодня вечером уже пробовать будем Ж:) 200 ягод (и не смейтесь - рецепт есть рецепт, а получается примерно 300-грамовый стакан, но советую первый раз посчитать)+ 180 листьев вишни размять в кастрюле. Залить 1 л сырой воды. Кипятить 5 минут. Отжать. Добавить 700 гр сахара + 2 десерт. ложки лимонной кислоты. Довести до кипения. Остудить. Добавить 400 гр спирта или 0,5 л водки. Разница в градусах - кому как больше нравится.

До свидания! Anna

--- Голден Эдитор

Творожные шарики

Привет-привет(расшаркиваясь), Taniuha! Как дела? Надеюсь, отлично.

Как-то раз 08 Sep 96>, Taniuha Dan'kova изволили отстучать на своей старой доброй кейборде All: Tk> Слышала я как-то про

творожные шарики, жареные в масле. Никто не знает Tk> как их готовят? Уж очень хочется попробовать!

Ох и давно я их последний раз делал... Вроде так:

полкило (как щас помню) творога; стакан, кажется; муки, 2-3-4 яйца, сахар по вкусу, соли чуть, соду, гашеную уксусом. Муки по-моему, в районе стакана-двух. Все это тщательно перемешивается, должно получиться тесто. Делаются из него шарики и опускаются в ооочень горячее масло (но не кипящее). Как только шарики станут приятного темно-золотистого или коричневого цвета - вынимаешь шумовкой и загружаешь новую партию. Масло наливай в кастрюлю, чтобы сабж там свободно плавал, как пельмени. Если что в рецепте напутал - пусть меня поправят.

7 футов пива под килем! Или чего другого...

Igor

Чипсы

Глобальный Вам Hello Valeriy !

Захожу я 15 Sep 96 в 15:11 на 20 уровень, а там Valeriy Brudanin беседует с All:

VB > А кто нибудь знает как делать картофельные чипсы в домашних условиях? VB > А то покупать их очень накладно... VB > С наилучшими пожеланиями и до встречи ...

Помниться, я как-то делал, мама потом была очень против. Фритюра у меня нету, поэтому пришлось просто в кастрюльку масла налить и на огонь. Потом, есть у меня такой ножик, которым корнеплоды очищают. Так вот, им картошку почистил, а потом им же начал резать поперек на кружочки (получается очень тонко) вот, это все в миску, посолил, руками премешал, далее по вкусу можно добавить чего угодно, я например, тогда добавил, чуть-чуть красного перца, и сущенный молотый укроп. И вот эти кружочки я бросал в кипящее масло (огонь должен быть медленный), т.к. очень быстро жариться, и потом ложкой для гостей (такая с дырочками) я доставал их от туда.

Больших Вам Regards! Vladimir [Russian Team DOS Navigator]

? Выделить на работу девять монстров и одного Impa.

--- "Старость - мудрость, а что голый - это фича такая" , 2.50+ век

Re: Гренки

Привет, J !!! решил я кое-что добавить по поводу "Гренки":

IN ЗЫ. Кстати, оказывается, итальянцы большие любители строганины! Долго IN не мог понять, что такое "карпаччо". Оказалось, просто мелко рубленое IN сырое мясо.

JJG> Извини, Нахт, это не строганина... :)) Или, в таком случае, пельмени под JJG> томатным соусом -- тоже равиоли

:))))) Мелко рубленное, а еще лучше, дважды пропущенное через мясорубку, сырое мясо приправленное солью и специями, намазанное на хлеб тоже существует в итальянской, немецкой и французской кухне. Честно говоря я уже не помню как это называется, хотя у меня на работе, где я работал, и такое делали на обслуживаниях. Мясо берется только говяжее, самое дорогое, если можно так сказать, или из филе или хюфтен, это с немецкого одна из высоко ценимых часть от бедренной части туши. Ел, хотя у меня к сырому мясу небольшое отвращение (исключая карпаччо-его я люблю ;))), но было вкусно. А карпаччо, это из тех же частей, еще можно брать из спинной вырезки, мясо обычно замораживают для того, чтобы можно было нарезать очень тонкими ломтиками, а затем выкладывают на тарелку, солят, перчат смесью различных душистых перцев, поливают маслом и едят. Это подают в самом начале еды, как предварительное блюдо. В процессе такого приготовления из-за того, что мясо тонкое, оно сразу размораживается и , если можно так сказать, сразу маринуется специями.

Viktor e-mail: viktor@baden-online.de

--- CrossPoint v3.11

Икра из баклажанов

Привет!

Monday September 16 1996 21:59, Vladimir Gonchukov wrote to All:

VG> Никто не подскажет как subj готовится? Заранее благодарен

Я делаю не кусочками, а протертую, мне так больше нравится, и быстрее, по-моему;)

5 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука, (в принципе соотношение принятое, но может варьироваться, причем, имхо, большого значения не имеет;)), соль, сахар, горький перец, чеснок по вкусу, растительное масло.

Баклажаны испечь, очистить пока горячие и прокрутить через мясорубку (можно измельчить в миксере - удобнее). Помидоры, перец и лук прокрутить, сложить все в кастрюлю или глубокую сковородку, перемешать, налить масла, довести до кипения, посолить, поперчить, посластить, положить давленый чеснок и тушить на небольшом огне до готовности, то есть до загустения. Загустевшая очень хорошо хранится. Иногда баклажаны не чистят, это придает икре горчинку. Помидоры лучше мясистые или отжатые от семян, а то замаешься воду выпаривать;)

С наилучшими пожеланиями, Nastya Chadeeva.

--

Re: Горячие бутерброды

Hi , All !

Хотелось бы верить, что не помешал общению Slava Kpss с All:

SK> Счастлив приветствовать Вас, All !

SK> Купили ростер, теперь проблемы :) Все уже пытались поджарить SK> и фантазия иссякла. Может кто подскажет какие-нибудь рецептики SK> бутербродов горячего приготовления или еще какую-нибудь мелочь?

Я знаю крутой рецепт. Вкусно до безобразия. Пробовал сам готовить в ростере, но подозреваю что для этого сгодится и гриль и духовка.

Значится так:

режем хлеб белый ломтиками по 4-5 мм. Сыр солёный по 2-3 мм. Если нет солёного солите сами сверху. а хлеб ложим (или кладём) веточки петрушки и базелика. Далее необходимо освободить от ракушки предварительно наловленных виноградных улиток (это такие большие коричневого цвета водятся в крыму в неограниченном количестве) промываются и поверх травы. Сверху кусочек сливочного масла 1-2гр. акрывается сыром. И в ростер минут но 10-15. Вкуснее только мидии с картошкой под соусом.

SK> С уважением, Slava

С почтением Влад.

Re: Куриные окорочка

Привет Denis!

Понедельник Сентябрь 16 1996 12:45, Denis Steba пишет к All:

DS> Кто знает рецепты жарки субж в духовке? И вообще, кто как их жарит? DS> Рецепт - посолить, поперчить, обмазать майонезом и духовку уже есть

Если поджарить цыпу на решетке, предварит-но замариновав ?

МАРИНОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ. 1 цыпленок (ок. 700-800 г) соль, перец, 4 зубка чеснока, 1 лук-ца, 1\8 л 10% сливок, 1.5 стак. воды, по 1\2-1 ч.л. красного и черного перца, 1 ч.л. молотого кориандра, сок 1 лимона, 3 ст.л. растопленного масла.

Маринад: лук нарубить, чеснок истолочь, добавить сливки, кр. и черн. перец

и кориандр. Маринад развести водой и разогреть (не кипятить!).

Настоять 20 мин. Цыпленка разрезать пополам, отбить, натереть солью и черн. перцем, залить охл. маринадом и оставить на ночь. Затем поместить его на решетку и жарить, поливая растопл. слив. маслом,лимонным соком и маринадом. Подать с рисом и\или белым хлебом. 2-3 порции.

Очень рекомендую !

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Острые соусы

Привет Alexey!

Понедельник Сентябрь 16 1996 21:08, Alexey Shewchuk пишет к All:

AS> Подскажите как можно приготовить острые соусы (в смысле кетчуп и AS> т.д.) У нас в городе продается "Соус по-грузински", на вкус хороший но AS> не острый. Так хоть посоветуйте что нужно туды для остроты кидать. AS> Один перец не предлогать, от него вкус теряется :(

1. КРАСНЫЙ СОУС. 900 г бульона, 50 г жира, 50 г муки, 50 г томат-пасты, 50 г лука, 100 г моркови, 30 г корня петрушки \сельдерея, 20 г сах., специи. Лук мелко нарезать и пассеровать с кореньями до св.-золотист. цвета, добавить томат-пасту и жарить 3-5 мин. Отдельно на жире пассеровать муку. Охладить и развести до консистенции сметаны, разбавляя (постепенно) бульоном, затем влить оставшийся бульон, размешать. Ввести коренья, сахар, специи и варить на слабом огне, помешивая, 40-50 мин. Готовый соус процедить и протереть овощи. Вновь довести до кипения.

Этот соус - основа для приготовления других, в т.ч. и острых, соусов. Добавляют (в готовый соус) слив. масло, а остальные добавки - по вкусу: чеснок, уксус, пряности, зелень, орехи, все тот же перец, вино (как красное, так и белое), и т. д. и т.п.

Надеюсь, пригодится ?!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Творожные шарики

Hello Taniuha.

08 Sep 96 21:50, Taniuha Dan'kova wrote to All:

Tk> Слышала я как-то про творожные шарики, жареные в масле. Никто не Tk> знает как их готовят? Уж очень хочется попробовать!

Готовятся они так:

творог - пачка 200 гр.

2 яйца

сахар на вкус

чуть - чуть соли

Все это тщательно размешать и добавить чуть -чуть соды. Добавлять туда муку, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Слепить шарики. Налить на палец масла в сковородку и обжарить шарики с двух сторон. Будет очень вкусно. Приятного аппетита:-).

Good-bye! Svetlana.

P.S. Эти шарики хорошо готовит тёща моего папы, а зять моей бабушки очень любит их поедать.

Самогон

Многоуважаемый Dmitry! Продолжу разговор от 18 Sep 96 в 06:39 между Dmitry Suvorov и Slawa Alexeew: ---------- SA Э-э-э! Это потому, что ты не пил моего "клубничного". Тесть,

DS> Конечно, нужно. Поделись, please!

Собираем с пола варенье из расколотой тестем банки (годится также прокисшее, забродившее, заплесневшее и несъедобное по другим причинам, а также повидло, компоты, конфитюры, "пятиминутки" и пр. "дары сада") и переливаем его в стеклянную емкость так, чтобы это варенье составляло не более 1/7 - 1/10 объема этой емкости: так, к примеру, то, что собрано из разбитой 3-х литровой банки я раскладываю на пять-восемь 3-х литровых банок. Далее заливаю эту емкость до верха крутым кипятком (чтоб уничтожить "левых" бактерий и прочую плесень), после остывания - добавляю дрожжи и настаиваю в теплом месте дней 20. Банки желательно закрыть так, чтоб с одной стороны - не создавалось избыточное давление, с другой - чтоб не испарялся спирт (годится медицинская резиновая перчатка). Далее двойной перегон на медленном огне. На первом проходе самогона будет много, но он будет слабым (20-40 град.), на втором - должно получиться столько самогона, сколько было исходного продукта (с 3-х литров варенья - примерно 2.5-3.0 литра самогона крепостью от 85 до 60 гр.). Все. Можно звать тестя (всякие добавки типа лимонных корочек, кофе, ванили и пр. - добавить по вкусу, но лично я ничего этого не кладу - тесть и так выпьет, да и я сам натуральный продукт предпочитаю :) Наиболее характерная ошибка новичков при повторении - в брагу добавляют мало воды.

Дрожжи, при концентрации спирта более 7-9 град. погибают от собственного продукта, поэтому в концентрированной браге (сахара больше 10%) после переработки много сахара, так ими и не переработанного в спирт, останется (даже после перегона - брага сладкая, а этого быть не должно).

Dmitry, всего Вам наилучшего! Пишите письма!

Slawa (14:25).

Re: Каперсы.

Привет Michael!

Среда Сентябрь 18 1996 01:39, Michael Korotkov пишет к All:

MK> Расскажите, pls, что из себя subj-ы представляют?

Каперсы - нераспустившиеся цветочные почки кустарника сем. каперсовых. Цвет почек - темно-оливковый. Дикие кустарники растут в Ср. Азии, в Крвму и на Кавказе. Собранные почки провяливают, солят или маринуют. Лучшим сортом каперсов считаются мелкие, твердые, круглые почки. Используются каперсы как приправа к 1-ым блюдам (солянки), к н-рым соусам и 2-ым блюдам (из свинины, ветчина в соусе, рыба по-русски). Добавляют в пикантные и томатные соусы. В солянку каперсы кладут перед окончанием варки; в соусы - мелко рубят и добавляют после тепловой обработки. Каперсы придают блюду своеобразный аромат и приятный кисловатый вкус. В 1-ые блюда кладут до 20 г каперсов, во 2-ые - от 10 до 30 г, в соусы 25-100 г на 1 л.

Вроде все, что сейчас вспомнил.

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Кофейный ликер

Hello Misha!

MM Киньте в меня пожалуйста рецептом кофейного ликера, а если есть

Мой отец пользуется вот таким рецептом, получается классно!

1 ст. сахара, 1 ст. воды, 1 ч.л. лимонной кислоты (или 1 лимон), 2 ч.л. кофе, ваниль. Все это закипятить. Дальше не помню, то ли в кипящую еще заливаешь 1 бутылку водки(0,5 л), то ли выключаешь и сразу вливаешь водку. Попробуй сам, только учти, что водка в кастрюльке может загореться, тогда накрывай крышкой скорее. Все это остуживаешь, разливаешь в красивые бутылки и пьешь.

Можно еще так: 2 ст. сахара, 0,8 литра воды, 2 ч.л. лимонки, 4 ч.л. кофе (и там и тут растворимого), ваниль и 0,5 л спирта. Желаю удачи :-)

Ольга Янова. --

Помидоры. Соленые.

Hello Folks !

2,5 года назад жена лежала в больнице и там одна женщина дала ей рецепт. Называются "пальчики оближешь". Может быть, кто-то и не оближет, но нам понравилось.

В банки напихать: укроп, петрушку, чеснок (все порезав), 3 ст. ложки подсолнечного масла, помидоры одного размера до плечиков банки. Рассол на 3 3-х литровых банки: На 3 литра воды 3 ст.л. соли, 7 ст. л. сахара, 10 шт. перца горошком, 5-6 лавровых листов, все довести до кипения, добавить 1 ст. л. уксуса 9%, затем снять с огня, залить помидоры, дать постоять минут 10, прокипятить крышки, закатать, пастеризовать 10-12 мин после начала кипения.

-God bless you ! / Alexander N. Podrezenko - capt@kruex.krasnoyarsk.su /

Re: Фритюрница

Привет, Elena !!! решил я кое-что добавить по поводу "Фритюрница":

EM> картофель-фри. Но вот как? Сколько надо масла, надо ли его солить, какую EM> температуру ставить (150-170-190), на какое время и что можно еще EM> готовить и как. Во сколько вопросов!!! Температура для картофеля 180 градусов, время- до приобретения золотистого цвета, свежий нарезанный картофель готовится немного дольше, чем предварительно замороженный(обьясняется тем что при заморозке клетки немного разрушаются под действием кристаллов льда) Обычно время составляет от 3 до 8 минут. Солить масло не нужно, картофель солят после его приготовления. Можешь попробовать еще половинки курочек зафритировать, температура 160 в среднем, время от 15 до 25-30 минут, в зависимости от размеров, а вообще время подбирай экспериментально. Можно еще овощи крупно порезанную морковку, лук и т.д. , потом можно использовать это как гарнир. Креветки в тесте, дольки яблок в тесте, рецептов на эту тему много, я думаю, кто-нибудь даст.

Viktor e-mail: viktor@baden-online.de

--- CrossPoint v3.11

Re: Плацында

Hello, Tatijana!

20 Sep 96 17:21, Tatijana Lapteva wrote to All:

TL> Здравствуй, All!

TL> Кто знает рецептик субжика? Очень хотелось бы узнать и TL> приготовить...;) Заранее спасибо! TL> T.L.

Это пироги такие молдавские. Я знаю вот какой рецептик:

Из муки, яиц, сахара и соли замешать тесто, добавить туда

растительного маслица. Дать расстояться. Налепить пирожков. Фарш может быть из картошки, зеленого лука с яйцами, творога, брынзы, яблок, мяса с капусткой и т.д. Потом жаришь, как обычно. А потом хорошо смазать с обеих сторон сметаной, накрыть льняной салфеткой и дать постоять полчаса.

Best regards, Walya

Острые соусы

Привет, Alexey!

Monday September 16 1996 21:08, Alexey Shewchuk wrote to All:

AS> нас в городе продается "Соус по-грузински", на вкус хороший но не острый. AS> Так хоть посоветуйте что нужно туды для остроты кидать. Один перец не AS> предлогать, от него вкус теряется :(

Мой приятель делает так: в кастрюлю или другую емкость складываются мелконарезанные киндза, укроп, лук репчатый, лук зеленый, перец красный молотый (его можно заменить кусочком красного горького перца) по вкусу, иногда по настроению чеснок, соль и та самая банка соуса по-грузински. Еще добавляется обычная холодная вода. Все размешивается и разливается по банкам. Хранится в холодильнике, банки емкостью 0,8 - 1 литр. Консистенция довольно жидкая, например намазать такой соус на хлеб вы не сможете. Зато обмакивание хлеба и поедание его приветствуется и может являться самостоятельной едой, когда дома пустой холодильник. Тут надо отметить что мой приятель грузин.

Всех благ и успешных атак! Lena

Re: Обжираловка из телятины (3х недельной) :)~~~~~~~~~~~~~~~~~

Привет Teplitsky!

Пятница Сентябрь 20 1996 11:35, Teplitsky Dmitry пишет к All:

TD> что можно сделать хорошего из subj? а то есть ~5кг парного subj...не TD> хочется чтоб пропадал маааааааленький такой, насмерть зарезаный TD> теленок...

TD> p.s. плов и мясо по корейски делали...хочется что-нить новенького и TD> вкусного ....

МАРИНОВАННАЯ ТЕЛЯТИНА. 600 г телятины, 2 ст.л. сока лимона или кислого вина, 1\2 стак. оливк. масла, 1 лук-ца, лавр. лист, соль, ломтики лимона или маринованного яблока, каперсы или оливки. Телятину нарезать поперек волокон на порционные куски, слегка отбить, сбрызнуть лимонным соком или вином, залить маслом, + нарубленный лук, 1\4 ч.л. молотого перца, лавр. лист. Держать 6-8 ч. на холоде, неск-ко раз переворачивая. Жарить в этом же масле ок.15 мин. до образования св.-

коричневой корочки. Подать с ломтиками лимона, оливками.

Еще варианты: студень, отварить, потушить, рагу, рулет, зразы, венский шницель, запечь в фольге, зажарить в тесте, жаркое со шпигом. Что заинтересовало, пиши.

Удачи!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Плацында

Привет Tatijana!

Пятница Сентябрь 20 1996 17:21, Tatijana Lapteva пишет к All:

TL> Кто знает рецептик субжика? Очень хотелось бы узнать и TL> приготовить...;) Заранее спасибо!

Тесто для плацинды: 700 г муки, 1 яйцо, 300 г масла, 2 г лимонной к-ты, 300 г воды, соль. Тесто замесить, раскатать толщ. не более 5 мм, разрезать на квадратики. Укладывают на каждый фарш, защипывают края, смазывают яйцом, выпекают. Фарш № 1: отварной картофель протереть, соединить с тертой брынзой и пассерованным репчатым луком. Фарш № 2: сырую тыкву натереть, добавить сахар (по вкусу). Для фарша № 2 лучше сделать сдобное тесто: 700 г муки, 8 яиц, 100 г слив. масла, 100 г сметаны, 20 г дрожжей, 250 г воды, соль.

Приятного аппетита !

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: помидоры в желе...

Привет Valentin!

Суббота Сентябрь 21 1996 16:25, Valentin Namakonov пишет к All:

VN> У кого рецептик завалялся? А то я свой потерял :(((

Есть рецепт помидор в желе по-латышски. Может, он и есть ? Заливка: на 1 л воды - 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч.л. уксуса, 30 г желатина,

черню перец, лавр. лист. Желатин замочить мин. на 40. Помидоры уложить в банки (лучше нарезанные). Заливку закипятить, положить желатин, добавить мелко нарезанную морковь, прокипятить минуты 3. Залить банки горячей заливкой и стерилизовать: 0.5-л банки - 5-7 мин.)

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Овощи

Hello All!

Вдруг кому-нибудь понравятся овощные консервы по следующему рецепту:

Помидоры - 3 кг Морковь - 1.5 кг Репчатый лук - 1.5 кг

Сладкий перец - 1.5 кг Соль - 100 г 70% уксус - 2 ст.ложки ----------Это все рассчитано на 10 600-граммовых банок.

Все это хозяйство мелко порезать и перемешать в подходящей эмалированной посудине. При желании можно добавить каких-либо специй, но можно и без них. Закрыть крышкой и оставить на 10-12 часов. После этого поставить на огонь и довести до кипения. Пусть кипит 30-40 минут.

Вот и все. Разложить по банкам и плотно закрыть (или закатать).

С уважением, Alexander. [23 Sep 96 00:39]

Re: Мясо по-гусарски

Любезный Yana!

Saturday September 21 1996 17:30, Yana A wrote to All:

YA> Лет 6-7 назад будучи в Москве, частенько ходили вкушать subj. Подавали YA> его в кафе в Столешниковом (вроде так он называется) переулке. Никто YA> не подскажет, как YA> его готовить в домашних условиях? Соус был вроде типа сметанного, в YA> составе присутствовал изюм.

Не знаю какое мясо по-гусарски в Москве, а вот у меня есть рецепт из старопольской кухни

"Жаркое по-гусарски"

Цельный кусок мяса ок. 1кг отбить несильно и натереть соком 1/2 лимона и даем "отдохнуть" в холодном месте ок 1 часа. Затем мясо обвалять в муке и обжарить в 50 гр. масла на румяный цвет. Перносим в сотейник с небольшим кол-вом воды и запекаем под крышкой, переворачивая, 45 минут. Вынимаем мясо и когда немного остынет, то делаем глубокие надрезы, толщиной 6-8мм так, чтобы под низом оставалось неразрезанное мясо. Каждый второй разрез заполняем фаршем: 3 средней величины луковицы мелко рубим и тушим в 30-40 гр. масла, не допуская золотистого цвета и добаляем 30 гр. размятого белого хлеба, солим, перчим по вкусу и добавляем 1 сырой желток. Мясу придаем прежнюю форму. В соус, оставшийся в сотейнике добавить 20гр. муки и 1 луковицу, нарезанную тонкими кольцами, тушим до тех пор пока лук не станет мягким, затем вливаем 100мл. кипятка, кладем мясо и запекаем в духовке под крышкой 35-40 мин. И выложить в целости на блюдо. Подавать с картофельным пюре. 2 куска мяса с фаршем между ними - 1 порция.

Всяческих Вам кайфов и хорошего пищеварения. М.

--

Русская кухня в изгнании. Часть 2.

Здравствуйте All!

Грибная метафизика.

Грибы, как и некоторые наши знакомые, занимают промежуточное положение между растениями и животными. Ученые до сих пор не решили, есть ли у них душа. о каждый, кто находил в лесу боровик, в этом абсолютно уверен. У белых - коренастая, положительная душа, у лисичек - кокетливая и суетливая, у сморчков - сморщенная, у рыжиков - славянофильская (рыжиком, наверное, родился в прошлой жизни Владимир Солоухин). Без души живут только шампиньоны, потому-что их выращивают на грядке.

До революции в России на каждого человека приходилось 50 килограммов грибов в год. Теперь на московском базаре один гриб стоит один рубль. Этим и обьясняется духовное оскудение нашей Родины.

Поддерживать связь с отчизной в эмиграции трудно, но можно. Проще всего это делать, покупая сушеные боровики польского или итальянского происхождения. аиболее классический вариант применения этого дорогостоящего продукта - грибной суп.

Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны, мы же не немцы какие). Часа через два достаньте грибы, порежьте их и варите. астой нужно не выливать а сохранять, чтоб подливать в суп, если придут гости. В бульон положить морковку, луковицу, корень петрушки. Через час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут начинается пора дилемм. Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать, пережарить с луком и бросить их обратно. Другая - просто положить в суп жареный лук. Потом следует решить, чем суп заправить. Можно вермишелью, можно распаренной перловкой. Класть или не класть картошку - неважно, но посыпать укропом и сдобрить сметаной - обязательно. Какой бы вариант вы не выбрали, результат будет сногсшибательным.

Если не искусства, то терпения требуют грибные фрикадельки. Сварить белые сухие грибы, порубить их,добавить сметану, растопленное масло, яйца, перец, натертый на терке лук, панировочные сухари. Потом скатать массу в шарики, обвалять в сухарях же и обжарить в масле. Можно подавать фрикадельки в грибном бульоне, а можно отдельно со сметаной.

о вообще сухие грибы существуют не для того, чтобы готовить из них специальные блюда. Идея тут в том, чтобы добавлять их куда угодно с тем прихотливым произволом, который ограничивает только вкус и скупость. Сушеный гриб, как золото, облагораживает любую смесь и уж точно ничего не может испортить. апример, потушите на крошечном огне мелко нарезанную луковицу. Когда она даст сок, бросьте в соус

буквально один измельченный грибок, через полчаса добавьте сметаны и полейте этим соусом что хотите - котлеты, вареный язык, жареное мясо, картошку. Все приобретает благородный оттенок и запах.

Старинная русская кухня советовала добавлять сушеные грибы в любой суп - овощную похлебку, щи, даже в уху. Грибы ели с кашей, птицей, дичью, они были необходимым компонентом жаркого. Совет этот разумен, хоть и недешев. Грибы способны или придавать вкус всему блюду, или оттенять чужой вкус с типично русской щедростью.

К сожалению, грибы по-американски - это всегда шампиньоны. Беда тут в слове "всегда", потому, что сами шампиньоны ни в чем не виноваты. Они пикантны и нарядны, как породившая их французская культура. Впрочем, сами французы предпочитают наши боровики или уж редкие, как целомудрие, трюфели.

Лучше всего шампиньоны порезать и вывалить на сухую сковороду. Минут через 10, когда весь сок выпарится (для этого не накрывайте сковороду крышкой), добавить поджаренный лук и сметану. Теперь - уже под крышкой прокипятить грибы 5 минут и подавать, помня, что именно таким блюдом потчевали гостей во Дворце сьездов, где шампиньоны расценивались как признак разрядки.

Есть еще антикулинарный рецепт поедания шампиньонов, который состоит в том, что едят их сырыми. Для этого надо выбрать самые свежие, самые белые экземпляры и нарезать их тонкими ломтиками вдоль гриба. Каждый кусочек должен напоминать плоское изображение обьемного шампиньона. Потом посыпать грибы кресс-салатом и залить сметаной, разведенной лимонным соком. Это, конечно, не грибная солянка, но изыск - есть.

Присущий нашему мировоззрению аспект чревоугодничества мешает написать о сборе грибов. Достаточно сказать, что в этом занятии, как ни в одном другом, проявляется незлобивая душа русского человека.

Рыбий глас.

Есть страны морские, есть горные, есть лесные. Россия - страна речная. Обильные судоходные реки Восточно-Европейской равнины были колыбелью нашей Родины. Поскольку от Рюрика до сегодняшних дней дороги на Руси строить ленились, то реки были главными путями сообщения, связавшими вятичей, кривичей и даже белоглазую чудь в одну великую державу - от Кубы до Афганистана.

Из этого следует один важнейший кулинарный вывод - рыба.

Да, именно замечательная пресноводная рыба стояла на первом месте в российской гастрономической традиции. игде в мире не было таких осетров, белуг, стерлядей или хотя бы пескарей. И никто лучше русских не знал, как с ними обходиться.

о все это в прошлом. Сегодняшние русские за исключением писателей-деревенщиков, считают, что лучшая рыба - колбаса. Хотя и колбаса утрачена вместе с национальными корнями.

В Америке под рыбой обычно понимают куски ваты, обжаренные в сухарях до такой степени, чтобы спекшаяся корка выывала изжогу и стойкую неприязнь к любой еде, отличающейся от гамбургеров. Что делать. Америка тоже забыла о своих корнях. А ведь в "Моби Дике" Мелвилл упоминает ресторан, где подавали 200 (двести) блюд и вареной рыбы.

Мелвилл вообще знает, что писать. е зря в его романе рыбу едят вареной. ежная рыбья субстанция нуждается не в пережаренных сухарях, а в деликатном обхождении.

Предположим, что вам не хочется возиться с костями, и вы покупаете свежее филе. Теперь его следует сварить. о делать это надо с умом. Сначала создайте для рыбы подходящую среду. Она нуждается в этом не меньше, чем вы. Сварите бульон из кореньев - петрушка (корень и зелень), лук, морковь, сельдерей, стебли укропа, одна картофелина. Конечно, лавровый лист, черный и душистый перец, соль.

Хорошо добавить в бульон отдельно прокипяченный огуречный рассол. Он придаст рыбе плотность и белизну. Теперь можно класть нарезанное крупными кусками филе. Дальше начинается самое трудное - не переварить рыбу. Минут пятьсемь и она готова. Подайте ее "фри", то есть свободной. Только полейте растопленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком. Вот это будет уже нечто. о если не останавливаться на достигнутом, то припустите рыбу - и это будет тоже нечто, но уже на следующем головокружительном уровне.

Влейте в глубокую сковороду с плотной крышкой стакан сухого белого вина. Добавьте туда тонко нарезанный лук, зелень сельдерея, укропа, петрушки. Опять же лавровый лист, перец, соль. Хорошо добавить эстрагон и настой шафрана. Когда все это закипит, осторожно разложите на сковороде куски филе, предварительно сбрызнутые лимоном. Жидкость должна покрывать рыбу. Теперь уменьшите огонь настолько, чтобы рыба ни в коем случае не кипела. Плотно накройте крышкой и через 10-12 минут подавайте к столу.

Может быть, на чей-то грубый вкус такое блюдо покажется слишком нежным. Что делать, если теперь даже в женщинах все

ценят не слабость, а силу и выносливость.

о не сдавайтесь. Правильно приготовленная рыба - шедевр кулинарии.

Опять-таки, память о славянских предках.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Русская кухня Часть 3

Здравствуйте All!

Хочу харчо!

Идея интернационализма осуществилась на нашей родине только в сфере кулинарии. Мы угощаем своих иноземных знакомых пельменями. Русские рестораны на Брайтон-Бич завлекают посетителей пловом. Американские кулинарные книги в русский раздел помещают соус сациви. Советский павильон на Всемирной выставке сервировал борщ и шашлык. Хотя ясно, что тут перечислены достижения северной, среднеаиатской, украинской и кавказской кухни. о произошла интеграция, и все это теперь именуется русской кухней. Склонившись перед этим фактом, мы все же не забудем, что самым ярким, острым, живым и нарядным компонентом нашей кулинарии является ее кавказская ветвь. А внутри кавказской - грузинская.

Спросите истинного московского гурмана и он разрыдается при слове "Арагви". А те, кому удалось поездить по Грузии (а не только побывать на ее курортах), на всю жизнь сохранят память о неповторимом, пряном аромате грузинских блюд.

Глубокое и преступное заблуждение - считать кавказскую кухню острой. Да, в состав блюд обычно входят красный перец и часто чеснок, но только бездушный человек может бросить пригоршню перца в тончайшее блюдо и считать, что тем придан грузинский вкус.

Грузинская кухня - не острвя, а пряная! И в букете ее пряностей перец и чеснок занимают одно из последних мест, уступая кинзе, петрушке, эстрагону, базилику, корице, гвоздике, шафрану, хмели-сунели... При этом преимущество отдается свежим, а не сушеным пряностям - то есть травам, которые действуют более мягко и создают пряно-освежающий аромат.

Попробуйте для начала сделать харчо, которое подавали в каждой затрапезной столовой. о сделайте все правильно - и увидите, что вы в жизни не пробовали этого супа.

Прежде всего, харчо делается не из баранины, а из говядины. Грузины вообще предпочитают говядину всем другим видам мяса (единственный конкурент - курица). Итак, возьмите два фунта нежирной говядины. Мясо нарезать на дюймовые кубики, залить тремя литрами воды и варить около 1.5 часов. Мясо вынуть,

бульон процедить через дуршлаг, вскипятить и засыпать в него полстакана риса. Посолить и положить мясо обратно. Минут через 10 ввести первую порцию пряностей.

В первой порции: обжаренный с одной ложкой муки мелконарезанный лук 4 средних луковицы; 1 корень петрушки; лавровый лист; 10 раздавленных горошин перца.

Через 5 минут после этого всыпьте полстакана свежетолченых грецких орехов.

Вторая порция пряностей закладывается еще через 5 минут и состоит из 2 ст. ложек зелени петрушки, 1 ч.ложки сушеного базилика, 0.5 ч. ложки красного перца, 0.5 ч. ложки корицы. Тогда же вводится кислая среда. Грузины используют тклапи - сушеные сливы ткемали. о у нас тклапи нет, поэтому надо влить в суп полстакана гранатового сока, в крайнем случае - полстакана томатной пасты. По классике надо добавить хмели-сунели, но у нас и этого нет, зато в русских магазинах бывает аджика - добавьте ее, исключив в этом случае красный перец.

Через 5 минут выключите огонь, добавьте 5 убчиков чеснока, 2 ст. ложки зелени кинзы, 0.5 ст. ложки зелени базилика или сельдерея и дайте настояться минут пять.

То, что получилось, почти ничем не напоминает тот суп, который вы называли харчо, и вы осознаете, наконец, в каком невежестве жили все эти годы.

Назад, к курице.

Курица - самая загадочная птица, если рассматривать царство пернатых с точки зрения кулинара-эмигранта.

Во-первых, оказалось, что все читанное нами в зарубежной литературе неправда. Точнее, плебейское невежество живущих впроголодь переводчиков. Выяснилось, что все эти "я, пожалуй, сьем кусочек цыпленка" - на самом деле всего лишь обычная курица. То есть именно кусочек курицы заказывает официанту героиня, а герой вовсе не такой изысканный, как казалось раньше, так как ест банальный бутерброд с курицей. ас-то, как и переводчиков, учили в школе, что chicken - это цыпленок, а курица - hen.

Во-вторых, все мы выросли в сознании, что курица дороже, благороднее и престижнее мяса. И если в урожайные на крупный рогатый скот годы говядина стоила рубль девяносто килограмм, то за курицу приходилось платить 2.50. Одно время торговали скороспелыми бройлерами по 1.60, но их покупали неохотно. Бройлеры осуществили идею акселерации в зоологии, и средняя особь была ростом с семилетнего мальчика, а вкусом не напоминала ничего. Самых разборчивых отпугивал радикальный синий цвет бройлеров, и без дрожи их покупали только

работники медицинских учреждений.

Уже в Италии стало ясно, что нас долгие годы держали в темноте. Курица оказалась дешевле картошки, автобусного билета, почтовой марки. Эмиграция ринулась на куриц и приехала в Америку с устойчивым отвращением к этой птице, которая и тут стоит втрое дешевле творога.

Многие в течение долгих лет совершали обратный путь - назад, к курице. Реабилитация курицы произошла уже на новом уровне, согласно законам полузабытой диалектики. Теперь, когда мы можем не считать эту домашнюю птицу ни деликатесом, ни бросовым товаром, надо уверенно сказать, что именно из курицы удобнее всего приготовить прекрасный обед, если нет времени возиться и есть смысл сэкономить.

Возьмите крупные куски курицы и крупно порезанный лук: 2 средних луковицы на фунт птицы. а дно кастрюли положите маленький кусок масла, лавровый лист, перец горошком, курицу, лук - ни капли воды! - посолите, поставьте на слабый огонь и уйдите.

Займитесь уборкой, любовью, самообразованием - на кухне все произойдет без вашего участия. Часа через полтора вы получите прекрасное сочное блюдо, к которому хорош любой гарнир: отварная картошка, рис, макароны.

Курица в луковом соусе хороша тем, что ее можно готовить часто, ранообразя добавками. апример, сразу можно положить в кастрюлю два-три сушеных гриба. Другой вариант - за пять минут до снятия с огня добавить полстакана сметаны, 3-4 дольки чеснока, горсть нарезанной петрушки или кинзы, чайную ложку сухого базилика, майорана или тмина, полстакана вина - любая из этих добавок дает новое блюдо, так как луковый соус активно воспринимает добавление специй и пряностей.

Соль солянки.

Если спросить знакомого, что такое солянка, он начнет описывать мясной суп, который подают в ресторане. А поскольку общее снижение культуры распространилось и на эмиграцию, то лишь редкие нынче представители первой волны помнят, что солянка может быть еще и рыбной, и грибной. Эти и есть как раз самые вкусные.

Но и более ивестную мясную солянку готовить как следует умеют немногие.

Первое золотое правило - не экономить на компонентах. Если вкусную уху можно сварить из бросовой мелкой рыбы, а отличный борщ - из дешевого мяса, то солянка тем лучше, чем выше качеством ее составные части: вареное мясо, ветчина, сосиски, отварной язык, колбаса (ни в коем случае не копченая

или полукопченая). Соленые огурцы (но не маринованные) нарезать и вместе с луком, томатной пастой и пряностями (петрушка, укроп, перец, лавровый лист) припустить в сковороде. Эту смесь ввести в бульон, минут через 5-7 добавить нарезанные мясные продукты, еще через 5 минут - маслины (только развесные) и каперсы. Тут же снять суп с огня. Перед подачей сбрызнуть лимонным соком, к столу подать дольки лимона и сметану.

Но и такая солянка не принесет радости, если забыть, что в любом супе главное - жидкость. Бульон должен быть пряным и крепким. Это второе правило, которым часто пренебрегают даже те, кто соблюдает первое.

Солянки появились в России в XVII веке, когда число постных дней в году колебалось от 192 до 216. Так-что чаще мясной солянки готовили рыбную или грибную.

Для рыбной солянки необходима осетрина. Если осетрины нет, получится рыбный суп - пусть и очень вкусный.

Выварить с суповыми пряностями мелкую рыбу и осетровые "отходы" - хрящи, голову, кожу. Бульон процедить, заправить овощами и пряностями так же, как и мясную солянку. Положить через 5-7 минут куски осетрового филе - они варятся тоже минут 7. Для придания солянке благородства можно вместе с филе отварить кусочки соленой красной рыбы - кеты, горбуши, лососины.

Для грибной солянки нужны сушеные белые грибы: в Штатах продаются итальянские и польские. а 2 литра воды достаточно 6-8 грибов. В крайнем случае можно обойтись сушеными шампиньонами - их требуется больше. Отварить грибы, нарезать соломкой и варить еще с нарезанными морковкой, корнем петрушки, сельдереем. Кваше.....(к сожалению, продолжение рецепта отсутствует).

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Re: Морковка на зиму --- ???

Привет Alexander!

Среда Сентябрь 18 1996 13:47, Alexander Podrezenko пишет к Folks:

AP> Растет у нас сабж слава Богу, хорошо. Только потом быстро сгнивает. AP> Как ее хранить мне уже не интересно. Мне интересно вот что: Как бы из AP> нее сделать какое-нибудь подобие салата на зиму? Ел сегодня в столовой AP> салат из морковки - отдаленно напоминает корейскую, но не очень AP> острый, и морковка хрустит. И вкусно. Тут-то у меня мысль и появилась AP> - а если ее настрогать вот так, и в банки? Потом

можно с удовольствием AP> зимой хрустеть. А можно и в суп бросать. Мож кто пробовал? А?

Могу предложить МОРКОВЬ НАТУРАЛЬНУЮ СТЕРИЛИЗОВАННУЮ: Заливка: на 1 л воды - 20-30 г соли. Морковь выиыть, очистить, крупную - нарезать, бланшировать 2-3 мин. в горячей воде при t=90 С и охладить в холодной. Уложить в банки, оставив 2 см от горлышка, залить горячим рассолом и закрыть прижимными крышками. Стерилизовать при t=105 С: литровые банки - 40 мин. (Для получения необходимой t стерилизации в воду добавить соль (на 1 л воды 250-270 г).

Или замариновать обычным образом: с уксусом, солью, сахаром. Эта морковка прекрасно идет в салаты и даже просто так, но, к сожалению, без хруста; по поводу использования в суп - тоже сомнительно...

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: помидоры в желе...

День добрый, Valentin!

21 Sep 96 14:25, Valentin Namakonov wrote to All:

VN> У кого рецептик завалялся? А то я свой потерял :(((

На дно банок (я обычно использую литровые и поллитровые) положить специи: перец гор. , гвоздику , лавр.лист , 1 зубчик чеснока (можно и без чеснока).

Затем уложить помидоры половинками или четвертинками если слишком крупные.

Сверху лук 2-3 кольца.

Приготовить маринад : 3 чайные ложки желатина залить холодной водой на 30-40 минут ; в 1 литр воды положить 2 ст.ложки соли ,

1,5 ст.ложки сах.песка и подготовленый желатин. Все довести до кипения.

Кипящим маринадом залить помидоры.

Простерлизовать каждую банку 10-20 минут (в зависимости от размера банки).

Перед закаткой в каждую банку добавить уксусной эсенции 0,5-1 чайн.ложку

(в зависимости от банки).

PS: Одного литра маринада обычно хватает на 3 литровые банки.

Рецепт используется больше 5 лет , проколов не наблюдалось, помидоры действительно получались в желе.

VN> Valentin

Olga

Re: а икра из кабачков ?

Hello Lina!

Пару слов в тему письмеца, начерканного 21 Sep 96 14:50 by Lina Kirillov to All:

LK> О великолепный и неподражаемый! Кинь в меня LK> рецептиком сабжа,а? Все очень просто. ужно взять кабачки, морковь, лук (по 1 кг), немного помидор. Это все почистить и немного поварить в большой кастрюле, чтобы стало мягким. Затем все в мясорубку, можно в комбайн. Полученную массу в кастрюлю и варить несколько часов (1-2 часа). При варке добавить чеснок (раздавленный). В конце процесса положить соль и подсолнечное масло. Точно не знаю сколько, делаю

на глаз, но примерно 400 грамм. Раскладывать в пастеризованные банки и простерилизовать. (С) Ната Поролло.

Пробуй. По-моему, достаточно лениво :)

All the Best!

Aleksei.

"Домашнее ягодное виноделие" N°6

Мир Вам, All!

ОКУРИВАНИЕ ПОСУДЫ Как бы посуда, будь то бочки или стеклянные сулеи, ни была чиста, в ней всегда могут сохраняться зародыши грибка плесени. Чтобы наверняка погубить его, бочки и бутыли подвергаются окуриванию серой всякий раз, когда по окончательной отмывке емкость вновь наполн-ся вином или соком. Для окуривания берутся полоски холста или полотна шириной ~ 2.5 см. обмакнутые в растопленную серу. Самый процесс окуривания прост. Применяют особый инструмент, наз. окуривателем. На крючок его надевают серный фитиль. Он поджигается и горящим вводится в бочку или бутыль через отверстие, затыкаемое сразу же рукояткой окуривателя. Она занимает место втулки или пробки. Чтобы капли расплавленной серы не падали на дно сосуда, к нижнему концу инструмента приделана воронка или цилиндр из железа. После такой обработки посуда совершенно готова.

ОБРАБОТКА ВЫЖАТОГО ЯГОДНОГО СОКА Полученный из-под пресса яг. сок никоим образом не может быть подвержен брожению. Его предварительно нужно разбавить водой. Этот процесс именуется "галлизацией".Тогда же добавляется сахар и кислота. При домашнем произв-ве яг.вин можно с успехом пользоваться рецептом Р.Гете. К полученному соку прибавляется вдвое большее количество воды, и на каждые 3л. такой смеси кладется 1 кг. сахара. По этому расчету достигается приблизительно 33%-ное содержание в разбавленном соке сахара. Тогда после брожения и полного осветления вина в нем будет содержаться не менее 14% алкоголя. Но прибавки сахара

оказывается недостаточно. В разбавленный сок приходится вводить еще и виннокаменную (или винную) кислоту - столько, чтобы общее содержание кислоты в вине было 0.6%. Для этого надо определить сначала процент кислот в ягодном соке. Проще всего воспользоваться такими данными о кислотности (%) в различных плодах и ягодах:

Кр.смородина.....2.21
Черн.смор-на.....2.40
Крыжовник недозрелый.....1.50
Крыжовник спелый.....1.47
Землянмка лесная.....1.40
Малина садовая.....1.50
Черника.....1.20
Черная шелковица.....0.56
Брусника.....2.25
Клюква.....3.25
Вишня.....1.94
Слива.....0.89
Мирабель.....0.76
Абрикос.....1.96
Кизил.....0.80 Когда приготавливается вино, напр., из черники, то, прибавляя на 1л. сока 2л. воды, мы тем самым уменьшаем содержание кислоты в нем в три раза, т.е. остается только 0.4%. Значит разведенный черничный сок необходимо дополнить 0.2% кислоты. Для облегчения вычисления того кол-ва кислоты, кот. необходимо ввести в смесь сока с двойным кол-вом воды, служит формула:

X = 6 - 20*К/9 В ней "К" обозначает процентное содерж. кислоты в неразбавленном соке данных плодов.[...]

При прибавке на каждый литр сока с водой 1 кг. сахара получается более крепкое и сладкое, т.н. ликерное вино. Для приготовления менее сладких и не столь крепких столовых вин на каждые 3л. сока с водой берется только 600-800г. сахара. В зависимости от такой прибавки содержание алкоголя в столовых винах бывает 11-12%, а в ликерных 16-17%. Сахар берется лучший, рафинированный, который предпочитается сахарному песку. Воду используют мягкую, речную и только за неименеем таковой - ключевую. Любую воду обязательно кипятят, остужают и процеживают через кисею или, что еще лучше, фильтруют.[...] Не следует заливать разведенный сок до самого верха - отверстия или горлышка,поскольку содержимое посуды во время брожения увеличивается в объеме.

P.S. Возможны задержки с выходом в свет следующего subj из-за того,что узелок накрывается. Мыло просьба не писать пока не

найду себе босса. Честь имею, Sergiy - Понедельник Сентябрь 23 1996 08:23.

Re: а икра из кабачков ?

Привет Lina!

Суббота Сентябрь 21 1996 16:50, Lina Kirillov пишет к All:

LK> О великолепный и неподражаемый! Кинь в меня LK> рецептиком сабжа,а? Только чтоб не слишком LK> хлопотно,а то лентяйка я еще та...:))

Пожалста !

ИКРА КАБАЧКОВАЯ.

1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г растит. масла, 1 ч.л. 9-% уксуса, 3 дольки чеснока, по 2 стебля петрушки и укропа, по 1.5 г молотого черного и душист. перца. Кабачки вымыть, обрезать с 2-х сторон, нарезать кружками толщ.1-1.5 см, обжарить в масле до легкой золотистости. Чеснок измельчить, растереть с солью. Зелень измельчить. Кабачки пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным луком и всем остальным. Положить массу в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 90 мин.

Менее хлопотно вроде вот это:

КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ.

1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 долек чеснока, 1 стручок горького перца, 4 горошины душистого перца. Кабачки вымыть, обрезать, нарезать толщ. 1-1.5 см. Нарезать укроп длиной до 5 см, стручок перца нарезать вдоль, на несколько частей разрезать чеснок. Зелень, специи уложить на дно банок, сверху - плотно набить кабачками. Заливка: в кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить по банкам. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 12 мин., 3-х литровые - 15 мин.

Приятных хлопот по заготовкам и еще более приятных - по поеданию !

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Черноплодка - что-нибудь не алкогольное

Привет Michael!

Воскресенье Сентябрь 22 1996 08:58, Michael Loubochkin пишет к All:

ML> Только что кто-то спрашивал чтонть алкогольное из чнрноплодки, ML> а меня интересует типа варенье. ктонть делает и как чтобы отбить ее ML> привкус ? ML> Поделитесь плиз до следующей недели

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. 1 кг черноплодки, по 0.5 кг яблок (антоновкм) и грецких орехов, 1 лимон. Ягоды

очистить и залить на ночь кипятком. Утром воду слить, из 1 стак. настоя сварить сироп (ок. 1.5 кг сахара). Опустить в него ягоды, нарезанные яблоки и орехи. Варить в 3-4 приема по 10 мин. В последнюю варку добавить ошпаренный и мелко нарезанный лимон. Далее вычитал интересный прием, к-рый пока не опробовал: таз, где варилось варенье, накрыть вторым тазом, проложив между ними чистую ткань. Ягоды в образовавшейся воздушной подушке размягчаются и становятся более нежными. Горячим варенье разложить в банки.

Удачи !

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Б у б л и к и

Press any key, Miroslav!

Вторник Августа 27 1996. Miroslav Buchmet тук..тук.. = > All.

MB> Очень уж на чужбине subj не хватает. MB> Пульните рецептик, пжста.

Берутся консервированные дырки от бубликов и облепливаются тестом в одной плоскоости шириний ок 1 см. Далее - на противень и в духовку. Готовое изделие доводится вручную пилочкой для ногтей с целью придания ему формы тороида. ;)) После поедания бублика дырка может быть использованна повторно.

КЛЯРЕ "Адам и Ева"

Кислые яблоки (по рецепту - мне больше понравилось со сладкими) очищаются от кожуры, нарезаются на 8-16 симметричных частей, посыпаются сахаром. Яблоки выкладываются веером на сковородку. Готовится обычное тесто на основе пива консистенции слегка погуще блинного. Яблоки заливаем в тестом и в духовку. Получается некоторое подобие шарлотки. Специи в рецепте не указаны, но мне кажется, что гвоздичка или ванилин не помешали бы.

?? Be happy! ? . ????????

????????????? ?gorь. ???

--- Гол dead, version missed.

Re: столовая горчица

Привет Evgeny!

Понедельник Сентябрь 23 1996 12:46, Evgeny Kurilny пишет к All:

EK> Поделитесь, pls, фирменными рецептами приготовления горчицы. EK> Дублировать общеизвестные рецепты из поваренной книги не нужно - это EK> давно пройденный этап. Хочется чего-нибудь оригинального.

По поводу фирменности и оригинальности - не претендую,

но...

ГОРЧИЦА НА ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ. 3 ст.л. горчичного порошка, 4 ст.л. ябл. пюре, 2.5 ст.л. сахара, 1 ч.л. соли, 2 ст.л. 3% уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном, базиликом. Яблоки (лучше - антоновку) испечь, сделать пюре без кожуры и сердцевины, смешать с горчичным порошком и сахаром, растереть, добавить уксус и соль. Выдержать 3 дня. Готово к употреблению.

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Фасоль

Dear Alexander!

Wed Sep 25 1996 13:13, Alexander Podrezenko wrote to Folks:

AP> Тут жена попросила у Олла спросить, что хорошего можно из фасоли сделать?

Вот нашлось тут два, на мой взгляд, не совсем обычных рецепта.

ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 6-8 часов, затем слить воду, снова залить холодной водой и сварить ее. После этого добавить в фасоль мелко нарезанный репчатый лук и дать закипеть. Ядро грецкого ореха истолочь, добавить в фасоль, посыпать солью, перцем и все это тщательно размешать деревянной ложкой. Подготовленную фасоль переложить в салатник или глубокую фарфоровую посуду и перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью. Подавать можно в горячем или холодном виде. На 1 стакан фасоли - 500 г ядер грецкого ореха, 1 головка репчатого лука или 75 г зеленого.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФАСОЛИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ Сваренную фасоль смешать с замоченным в молоке хлебом, пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль и тщательно вымешать. Из полученной массы разделать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на сковороде, разогретой с маслом. Подавать с грибным соусом. На 2 стакана фасоли - 50 г белого хлеба, 0,25 стакана молока, 2 яйца, 2 ст.л. сухарей, 3 ст.л. масла. Для соуса: 20 г сушеных грибов, 0,5 ст.л. муки,

С наилучшими пожеланиями.

Yana.

--- GolgED 2.50b+ T-mail 2599.DOS/NC

Морковь по-корейски

Привет Yana!

В понедельник Сентября 23 1996 года, Yana Sedneva писал[а|и|о] к All:

YS> Поделитесь, pls, рецептиком приготовления сабжа. Очень хочется, а не YS> умею.:(

Не знаю, точно ли корейская, но рецепт есть. 4-5 средних морковин 1/2 стакана подсолнечного масла 2-3 зубчика чеснока 2 чайные ложки сухого кориандра (Кинза) соль, красный перец

Морковку потереть или порезать. Я тру на немецкой терке, но говорят, что на простой (если крупно потереть) тоже хорошо получается. Выдавить в или мелко нарезать чеснок. Добавить все специи. Перемешать. Масло нагреть на сковородке (пока не появятся пузырики, но чтобы не закипело). Горячим маслом залить морковь со специями и тщательно перемешать. Остынет и можно кушать.

Приятного аппетита.

Ирина.

заготовки

Приветствую, All!

Несколько поздновато, наверное, ну да авось кому и пригодиться... Значится так. Живу я на далеком Севере (в Перми проездом - вырос я тут), обычно в сезон ягод и грибов у нас немеряно - знай таскай. Туточки и встретил я пару способов заготавливать сие на зиму, окромя традиционных засолки и мариновки. Из ягод пока токмо брусника. Опосля сбора хорошо просушить, перебрать от постороннего. В таком виде может стоять и в тепле до тех пор пока не съедите. Если слишком много перебирать, то тогда лучше заморозить прямо как есть в корзине или в чем там она у вас. Зимой черпаете прямо из корзины тарелкой (замерзшая она как дробь твердая), посыпаете сахарком и того, внутрь. Грибы. 1.Собранные грибы чистите, моете, ну что вы там привыкли с ними перед варкой делать, отвариваете, пока горячие засыпаете (без воды) в банки и сверху заливаете тонким слоем кулинарного жира. Закатывать не нужно закрываете крышкой и в прохладное место. 2.Грибы жарите как обычно и вышеописанным способом. 3.Сырые грибы режете как для готовки, накладываете в полиэтиленовый пакет и в морозилку... ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО! Ни в коем случае не кладите в грибы лук, - пропадут. Лук добавлять по вкусу непосредственно перед готовкой. И еще. Как показал опыт, заготавливать готовые жареные грибы лучше всего в маленьких баночках из-под детского питания. Прибежал эдак на перыв, открыл баночку и на сковордку с чем кто любит...

С наилучшими пожеланиями, UA9KG!

Дич!

Приветствую, All!

Я тут недавно, но что-то пока не встречал рецептов готовки дичи.Знать охотников-рыбаков мало !? Поделюсь как готовить глухаря. Г. - птичка солидная, весит по 4-5 кг (размах крыльев

около 2х метров), но при готовке подход требует. Дело в том, что вкус Г. очень сильно зависит от времени года, когда его добыли, а от этого, соответственно, зависит чем он питался. Осенью Г большой любитель бруснички, и мясо тоже имеет приятный брусничный привкус - соусов не надо! Поэтому осеннего Г можно просто запечь в духовке (идеал - в русской печи), по рецептам приготовления какого-нить домашнего гуся. Единственная разница - в отличии от домашней и водоплавающей птицы, боровая почти не имеет жира и поэтому мясо очень сухое - требуется обильная шинковка салом мелкими ломтиками. Готовится Г. очень долго - 2-3 часа и больше (если целиком),- учитывайте приглашая гостей. Через каждые 10-15 минут нужно поливать тем "соусом", что образуется на протвине. В принципе, Г. добытый на весеннем току приготавливается так-же, но до того как сунуть его в духовку, нужно обязательно сутки-другие вымочить его в уксусе, желательно с добавлением в раствор сока брусники.Все дело в том, что после выпадения снега Г переходит на питание исключительно хвоей (откапывать ягоды из-под снега ему влом), соответственно мясо весеннего Г. имеет четко выраженный вкус хвои, отсюда и вымачивание. Приятного аппетита!

С наилучшими пожеланиями, UA9KG!

Микроволновая печь

Hi Andrew!

11 Sep 96, Andrew Velichko writes to ALL:

AV> Хотим с женой купить subj. Но в сомнениях - а что в ней делать? AV> Просветите кто знает.

А я-то думаю, неужели ни кому не надо?... :)

= = = Cut = = =

Тушеная говядина (2 порции)

300 г говядины, 300 г нарезанного лука, 1/2 лаврового листа, 10-20 горошин перца, раздавленных в 250 г воды, соль и перец по вкусу.

1. Мясо нарезать кубиками и сложить в кастрюлю. Накрыть крышкой и тушить 10 мин. в режиме 70%.

2. Добавить лук, лавр.лист и перец. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить мясо 10 мин. в режиме 70%.

3. Влить воду и тушить ущу 5 мин. в режиме 70%. Добавить соль и перец и перемешать.

****

Тушеная говядина с картофелем (2 порции)

300 г мяса, соль и перец по вкусу, 400 г картофеля, 2 средних луковицы, 2 ст/л масла, 4 ст/л сметаны, 1 ч/л муки.

1. Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посыпать

солью и перцем и поставить в холодильник на 2 часа.

2. Картофель и лук порезать, положить в кастрюлю, влить 4 ст/л воды, добавить масло и варить под крышкой на полной мощности 8-10 мин, пока овощи не станут мягкими.

3. Положить в кастрюлю мясо, посыпать его сверху измельченным лавр. листом, влить 2 ст/л воды и тушить, накрыв, 15-20 мин, пока не станет мягким.

4. Сметану смешать с мукой, посолить, залить мясо и тушить еще 6-8 мин.

****

Печеный окорок (2 порции)

Около 450 г окорока, 2 ч/л сахара, 1/2 ч/л горчицы

1. Положить окорок в посуду для готовки.

2. Тушить накрыв крышкой на полной мощности 9 мин.

3. Вытащить из печи и слить образовавшийся сок. Смешать сок с сахаром и горчицей и полить мясо.

4. Печь на полной мощности 3-4 мин. Накрыть неплотно и дать постоять 2-3 мин. перед подачей на стол.

****

Ириски.

450 г сахарного песка, 50 г какао, 65 г молока, 100 г масла или маргарина,

1ч/л ванильной эссенции, 50 г порубленных орехов.

Выход: 24-36 ирисок.

1. Слегка смазать жиром квадратное блюдо.

2. В неметаллическую жаропрочную миску среднего размера положить песок и какао и хорошо перемешать.

3. Добавить молоко и масло. Не мешать!

4. Нагревать, не закрывая, на полной мощности 1-2 мин.

5. Перемешать.

6. Добавить ваниль и орехи. Хорошо перемешать.

7. Вылить на блюдо, поставить на 1 час в холодильник, разрезать на квадраты и подавать к столу.

****

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ. Основной метод.

1. В кувшин с широким горлом разбейте яйца и добавьте 1 ст.ложку молока или воды на одно яйцо и приправу. 2. Взбивайте до образования нужной консистенции. 3. Приготовление 1 яйца занимает 30-50(1мин.), 2-х - 1-1,5 мин. Если яиц больше - добавлять время на 20-30 сек. Больше 3-х яиц рекомендую готовить в положении MEDIUN HIGH. Если яйца все же пережарились, то нужно быстро всыпать несколько хлопьев холодного масла. Первый признак пережаренных яиц - сухие.

****

ОВСЯНКА, сэр ;-). Основной метод. 1. Для приготовления одной порции смешать вместе 4 ст. ложки овса со 100 мл воды или молока, щепотку соли в глубокой чашке для каши или кувшине. 2. Поставьте в печь на 1-2 мин. Подавать на стол с сахаром и молоком. Если Вам маловато одной порции, то добавляйте на каждую порцию по 1 мин.

****

ПИЦЦА. -1 небольшая луковица, мелко порезанная -200 г салата из перца или нарезанные помидоры -50 г дрожжевой муки -50 г дрожжевой непросеянной муки -1 ст ложка масла и 1 ч ложка масла -100 г сыра чеддер, тертого -50 г консервированных анчоусов, подсушенных 1. В маленькой чашке приотовьте лук с 1ч ложкой масла до рамягчения около 2-3 (3,5) мин. 2. Размешайте салат из перца и доведите до кипения - 1,5-2 мин (2,5)мин. Отставьте в сторону. 3. Подогрейте сковородку с тефлоновым покрытием в течение 5,5-9 (13) мин. 4. Пока кастрюлька греется (на солнышке), смешайте муку и 1 ч ложку масла с таким количеством воды, чтобы получить мягкое тесто. Замесите тесто и раскатайте в 20-сантиметровый круг. 5. Поместите тесто, салат, лук в горячую сковородку. Готовьте в течение 3-4 (5) мин. 6. Положите сверху ложкой соус, посыпьте верхушку сыром и анчоусами. Готовьте еще 3-4 (5) мин 7. Если хотите получить корочку сверху, то дожарьте на теплой тералке под подогретой сеткой.

****

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПАШТЕТ

- 150 г копченого окорока - 2 отбитых кусочка бекона - 225 г -225 г бараньей печени -2 свиных бифштекса-225 г -1 средняя луковица, мелко нарезанная -1 зуб. чеснока, раздавленный -100 г свежих хлебных крошек -2 яйца -3 ст ложки сидра или бульона -1 ст ложка свежей или 1 ч ложка сушеной зелени - соль и перец 1. Расположите на сковороде размером 25x12 см кусочки ветчины, пусть немного перекрываются и даже выходят за края сковородки. 2. Порубите мясо на кусочки. 3. Соедините лук, чеснок, хлебные крошки. Взбейте яйца, бульон, зелень и приправу. Целиком размешайте все это с мясным фаршем. 4. Ложкой выложите на сковородку, слегка надавливая сверху. Сложите сверху остатки ветчины. 5. Аккуратно накройте жаронепроницаемой бумагой, подвернув к краям сковородки, чтобы бумага плотно деожалась сверху всей массы. 6. Готовьте 14-19 (19) мин. Дайте постоять 10 мин 7. Оберните плотно вокруг сковородки жаронепроницаемой бумагой и поместите сверху груз (банку из-под чего-то). Полностью охладите и поставьте в холодильник на ночь.

****

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ.

Чтобы использовать в кач-ве легкой закуски, посыпьте тертым сыром перед шагом 4. -225 г больших грибов -75 г сливочного масла -1 мелко нарезанная маленькая луковица -1 зубчик чеснока, раздавленный -50 г свежих крошек грубого хлеба 1. Отрежьте ножки у грибов и мелко порежьте половину ножек 2. Растопите 50 г слив масла в средней кастрюле - 40-50сек(1мин), добавьте лук, чеснок и порезанные ножки и готовьте 2-3 (3,5)мин. Смешайте с хлебными крошками. 3.Переложите полученную смесь к грибным шляпкам. 4. Растопите оставшееся масло в мелкой посуде-30 сек. Поместите грибы в блюдо и готовьте 2-3 (3,5)мин. Подавать к столу НЕМЕДЛЕННО.

****

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

-450 г куриной печенки -1 маленькая луковица, мелко порезанная -1 раздавленный зуб. чеснока -2 ст ложки сухого хереса -2 ст ложки двойнвх сливок -50 г сливочного масла -2 ст ложки томатной пасты - соль, перец - мелко нарезанный лук-скорода 1. Порежьте печенку на четвертинки. 2. Перемешайте с луком, чесноком, хересом и 25 г слив. масла в маленькой кастрюльке . 3. Накройте и готовьте в положении MEDIUM HIGH в теч. 4-6 (7)мин, один раз перемешав. 4. Ложкой переложите в кухонный комбайн, добавьте сливки и томатную пасту и смешайте до однородной массы (или протрите через сито, что не советую делать). Приправьте по вкусу. Разложите ложкой по четырем блюдцам. 5. Растопите оставшееся масло в маленьком кувшине - 30 сек, размешайте с луком-скородой и полейте тонким слоем по паштету. 6. Накройте и охладите до требуемой температуры. Если Вы услышите треск во время третьего шага, не пугайтесь - это не война, а куриная печень (ее пленка).

****

ЦЫПЛЕНОК ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Добавление полной ложки черной патоки и смеси сушеного лукового супа придает этому блюду истинно французский вкус, не требуя традиционно длительного времени приготовления. -4 мясных ножки цыпленка (около 3/4 кг) -225 г лука, мелко порезанного -1 зуб. чеснока, раздавленного -4 веточки тонко порубленного сельдерея -1 кусочек бекона - 100 г, нарезанного кубиками -1 ст ложка оливкогвого или растительного масла -440 г консервированных бобов в масле -28 г сушеного супового набора из французского лука -1 ст ложка томатной патоки -225 г копченой голландской колбасы без кожуры -соль и перец 1. Снимите кожу с ножек и удалие кости 2. Приготовьте лук, чеснок, сельдерей и порезанный бекон с маслом в большой кастрюле в

теч. 3-5 (6)мин, помешав 1 или 2 раза 3. Добавьте бобы. Размешайте суповую смесь и патоку в 150 мл кипящей воды и влейте в кастрюлю, при этом размешивая. 4. Добавьте куриное мясо, размешайте, накройте крышкой с отверстием и готовьте 9-13 (14)мин или пока цыпленок не станет нежным. Приправьте. 5. Порежьте колбасу на 4 порции. положите сверху на приготовленного цыпленка и готовьте без крышки 2-3 (3,5)мин При подаче на стол добавьте хрустящих хлебцов или зеленого салата.

****

ИНДЕЙКА "ФРУКТОВЫЙ САД"

Нежные полоски индейки готовятся в соусе из сидра. Подавайте с рисом.

-4 филе индейки - около 700 г -1 ч ложка паприки -3 ст ложки муки -26 г сливочного масла -100 г мелкопорезанного лука -100 г нарезанных грибов -1 большое яблоко, очищенное от кожуры, сердцевины и нарезанное на дольки -150 г сухого сидра -соль, перец -жаренный миндаль для гарнира

1. Разложите филе на кусочки, удалив сухожилия и пленки 2. Соедините папарику с мукой и обваляйте в них кусочки индейки 3. Растопите масло в 2-х литровой кастрюле (30 сек) 4. Добавьте к индейке и готовьте, накрыв крышкой, 2-3 (3,5)мин. Добавьте сидр, снова накройте и готовьте еще 8,5-11 (12)мин 5. Проверьте готовность индейки, приправьте по вкусу и подавайте на стол, посыпав сверху миндалем

Чтобы избежать прилипания порций друг к другу, хорошо обваляйте индейку в муке.

****

ИНДЕЙКА-ПАРМЕЗАН

Очень быстрый ужин на двоих

-1 белок яйца -щепоть соли -2 филе индейки -сыр памезан -маленький кусочек сливочного масла -лимонный майонез или лимонные дольки

1. Подогрейте сковородкудля поджаривания в теч. 6,5-11 (13)мин 2. Аккуратно взбейте белок с солью в мелком блюде 3. Щеточкой обмажьте филе белком и щедро посыпьте сыром 4. Размажьте масло по сковороде и положите филе 5. Готовьте в теч. 2-4 (5)мин, переверните и продолжайте готовить до тех пор, пока индейка не будет нежной - около 1-2 (3)мин

****

РАГУ ПО-ЛАНКАШИРСКИ

-8 хороших кусочков баранины из филейной части -225 г мелко порезанного лука -450 г очищенного тонко нарезанного картофеля -300 мл горячего бульона -1 ст ложка необработанных

зерен горчицы

1. Расположите кусочки мяса в мелкой кастрюле, но достаточно большой, чтобы расположить их одним слоем. Поместите более толстые части кусочков к внешним краям 2. Посыпьте равномерными слоями лука и картофеля 3. Соедините бульон и горчицу и полейте сверху 4. Накройте крышкой с отверстием и готвьте 15-21 (23)мин или до тех пор, пока не будет готовы мясо или картофель

****

БАРАНИНА В МИНДАЛЕ

-половина бараньей ножки -1,25 кг -зубчик чеснока или розмарин -имбирь -100 г маленьких очищеных луковичек -3 моркови, хорошо помытые и нарезанные на дольки -1 ст ложка тимьяна, свежего или сушеного -2 ст ложки нарубленной петрушки -5 ст ложек раст. масла -225 мл красного вина -1 ст ложка кукурузной муки -соль и перец

1. Маленьким острым ножом прожелайте отверстия по всей поверхности бараньей ноги и вставьте в них кусочки чеснока или розмарина. Слегка присыпьте имбирем и взвесте 2. Поместите лук, морковь, зелень, раст. масло и красное вино в прочную емкость и поместите туда барашка. Закройте емкость крышкой и повращайте мясо в маринаде 3. Дайте маринаду впитаться в течение нескольких часов или всю ночь в холодном месте, поворачивая несколоко раз 4. Поместите мясо, овощи и маринад в кастрюлю. Готовьте, накрыв крышкой с отверстием в теч. 9-13 (14)мин на каждые 450 г мяса, один раз преревернув 1 раз мясо 5. Выньте мясо из кастрюльки, заверните в фольгу и дайте постоять 5 мин на каждые 450 г мяса 6. Вылейте жир, образовавшийся при изготовлении в кувшине. Поместите овощи на мелкую сервировочную тарелку 7. Размешайте муку с 1 ст ложкой холодной воды, смешайте с жиром в кувшине. Доведите до кипения (3 мин) и продолжайте готовить, пока не станет равномерным (3)мин. Приправьте по вкусу. Это послужит соусом.

****

Мясо по-шотландски". МЯСО В ГОРОШОЧКЕ

Готовлю я его в специальной кастрюльке (стеклянненькой) для MW. Мясо (0.5 кг) нарезать маленькими кусочками и 7 минут жарить на обычной плите в 2 ст. л. подсолнечного масла (я лью как сердце подскажет ;). Солишь и перчишь. Морковь (100 г) натираешь на крупной терке, пару луковиц мелко режешь. Всю эту штуку кидаешь в мясо и тушишь еще минуты 2. В 0.5 л воды добавляешь томат-пасту, соевый соус, лавровый лист, размешиваешь, наливаешь эту бяку в мясо и даешь закипеть. Потом туда насыпаешь столовую ложку гречневого продела.

Потом это все закрываешь крышечкой и суешь в MW. 10 минут - мощность 800, потом перемешать, потом 15 минут мощность 450. Потом есть.

****

КУРИЦА В ГОРШОЧКЕ

Берем куру. Обрезаем мясо и кладем в горшок. Туда-же масло(или сало) и в микроволновку. Далее все методом эксперимента, так как панели на их сильно отличаются :(У нас 15 минут на 60% и 2 на 90%. Перед окончанием (минут за 3-4)

посыпать сыром(просто или в смеси с мукой). Получается неплохо

****

ПЕЧЕЬ С ЛУКОМ

Мелко нарезанный лук положить в тару :), добавить масла, и на максимальной мощности пассировать минут 5. Потом положить нарезанную печень, добавить сметаны столько, чтобы печень была только прикрыта, и поставить печь на максимальную мощность минут 5-7. Все готовиться с открытой крышкой. Только потом накрыть и дать постоять пока готовим гарнир.

****

КАРТОШКА СО СМЕТАОЙ

Картошку нарезать кубиками, положить в кастрюльку стеклянную, закрыть крышкой и

на максимальной мощности печь минут 5. Потом добавить соль, щепотку муки и залить сметаной что б только прикрыть картофель, можно даже меньше, и печь опять же на максимуме с закрытой крышкой до готовности (может 3-5 мин).

****

КАРТОШКА

5 средних картофелин (граммов эдак на 400-500) помыть, сложить в стеклянную кастрюлю (прямо в скорлупе), задать: 8 минут на 100 %, 7 минут на 60 %. Крышка должна быть закрыта!!! снять скорлупу (слетает почти сама), слегка помять, залить сметаной. е солить

радикально меняется и вкус, и, как ни странно, запах. За уши не оттащишь! А если еще и с салом...

****

ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ

В горшочек или в стеклянную посудину положить на дно лук нарезанный кольцами, добавить кусочик масла и поставить потушиться минуты на три при максимальной мощности. Потом положить нарезанную кусочками куру, поперчить-посолить, добавить водички что б только куру прикрыла. И сверху посыпать картошечкой. Готовить на максимальной мощности минут 10.

Перемешать и подавать на стол. Можешь зеленью посыпать. А можешь и не посыпать...

****

ФРУКТОВЫЙ ПЛОВ

Итак, возьмите стакан перебранного риса и замочите его в воде мину так на 40. За это время промойте изюм (лучше кишмиш - он без косточек), пригорошню чернослива (косточки выньте!), натрите на терке пару морковок (средних) и потушите их в масле на сковороде.

Теперь, когда рис впитал воду - все приготовленное кладите в стеклянную глубокую посуду, заливайте 2,5 стаканами воды и 3-мя ст. ложками растительного масла . Положите 1/2 чайной ложки соли.

Ставьте в печку на 20 минут.

Через 10 минут откройте крышку кастрюли и перемешайте плов.

Еще через 10 минут - блюдо готово.

Подержите его в печке еще - пусть "дойдет".

Любители поэксперементировать могут добавить чего поэкзтичнее в состав ингридиентов. Все равно будет вкусно.

****

= = = Cut = = = With best regards,

Svetlana

Сладкое мясо...?

Hi Inna!

14 Sep 96, Inna Mendelev writes to Svetlana Orel:

IM> Я, конечно, не Сидхарта, но захотелось мне странного.

"Сахарная тянучка из мяса" пойдет? Пжалста! Китайская кухня.

150 г свинины, немного кунжутного семени, 1 яичный желток, 500 гр раст. масла, 100 гр разведенного водой крахмала, 100 гр сахарного песка.

Свинину нарезать квадратными ломтиками (по 25 мм) толщино 5 мм Приготовить кляр из разведенного небольшим колвом холодной воды крахмала и желтка, окунуть в него ломтики свинины. Разогреть в сотейнике раст.масло до 130-150 гр, осторожно опуститьв него ломтики мяса. Следить чтоб не слипались. Обжарить, вынуть, дать маслу стечь. Влить в сухой сотейник немного масла, так чтобы оно только покрыло дно, всыпать сахарный песок. Когда сахар растворится, подождать, пока крупные пузыри в светло-желтом сиропе не сменятся мелкими в темно-желтом (сироп уже готов - он может тянуться), и положить мясо. Снять сотейник с огня, мясо перемешать, посыпать кунжутным семенем, выложить на смазанную маслом

посуду и подавать. Еа стол поставить пиалу с холодной кипяченой водой (чтобы не обжечься во время еды, тянучку сначала окунают в холодную воду)

With best regards,

Svetlana

Re: Куриные окорочка

Hello Denis!

23 Sep 96 16:52, Denis Steba wrote to Alexandr Baranov: AB В белом вине, конечно не плохо, но мне больше нравится в гранатовом АВ соке (1) или джругой (2) способ, когда маринуешь в уксусе или чем АВ нибудь слегка кисленьком (молодое вино например), а после жаришь на АВ вертеле и сверху поливаешь соком свежей вишни с водкой. Если кому АВ интересно, то могу написать более подробный рецепт. DS> Еще спрашиваешь? Давай подробности, да побольше, побольше :)

1) Объемы называть не буду, т.к. все делаю на глаз. Так лучше получается. Значит берешь subj, желательней помоложе (мясо мягче будет). По своему желанию можешь отделить мясо от костей, но я так не делаю, вид аппетитней. Самое главное ото гранаты! ужны только кислые, ну крайний случай кисло-сладкие (красные должны быть и желательно Кара-Калинские). Укладавешь в посуду subj , натертый специями (можно чесноком), солью (немного) между этажеми кладешь лук, нарезанный кольцами (только не переусердствуй, тонким слоем, а то весь кайф перебьешь) 2-3 лавровых листа на 1 слой. В гранате со стороны "розочки" вырезаешь отверстие, как на арбузе и выдавливаешь туда. Выдавит надо столько, чтоб после того как поставишь под гнет , сверху слегка появился гранатовай сок. Можно добавит немного водки, но это уже на любителя (8-10 градусов чтоб получилось). Оставляешь на 4-5 часов под гнетом. Да вот чуть не забыл , ляжки желательно слегка надрезать(0.5 см) чтоб лучше замариновались. Самое главное готовить надо на жаровне, это чтоб получилось как надо, но можно и в духовке. При готовке сверху надо поливать гранатовым соком, но не вереусердствуй особенно в духовке, а то не пожаришь , а сваришь. Должна получиться такая румяная-прерумяная корочка. Вот вроде-бы и все.

Alexandr

Re: О каперсах

Привет Olga!

Вторник Сентябрь 24 1996 07:17, Olga Arkhangelskaya пишет к Dmitry Suvorov:

DS МАРИНОВАННАЯ ТЕЛЯТИНА. DS 600 г телятины, 2 ст.л. сока лимона или кислого вина, 1\2 стак. DS оливк. масла, 1 лук-

ца, лавр. лист, соль, ломтики лимона или DS маринованного яблока, каперсы или оливки.

OA> ^^^^^^^^^^^^^^^^^

DS Подать с ломтиками лимона, оливками.

OA> Или каперсами? То есть каперсы можно не как приправу использовать, OA> а прямо так употреблять? OA> Уже больше года у меня баночка (маленькая такая) с ними стоит, так OA> я и не поняла, куда их лучше использовать. Пробовала и со свининой, и OA> окорочка намазывать: что в лоб, что по лбу, не чувствуется вкус. OA> Может, я их мало кладу (штучек по 5-6)?

Для справки:

КАПЕРСЫ.

Каперсы - нераспустившиеся цветочные почки кустарника сем. каперсовых. Цвет почек - темно-оливковый. Дикие кустарники растут в Ср. Азии, в Крвму и на Кавказе. Собранные почки провяливают, солят или маринуют. Лучшим сортом каперсов считаются мелкие, твердые, круглые почки. Используются каперсы как приправа к 1-ым блюдам (солянки), к н-рым соусам и 2-ым блюдам (из свинины, ветчина в соусе, рыба по-русски). Добавляют в пикантные и томатные соусы. В солянку каперсы кладут перед окончанием варки; в соусы - мелко рубят и добавляют после тепловой обработки. Каперсы придают блюду своеобразный аромат и приятный кисловатый вкус. В 1-ые блюда кладут до 20 г каперсов, во 2-ые - от 10 до 30 г, в соусы 25-100 г на 1 л.

Есть каперсы просто так - не знаю, не знаю...

OA> PS. А вот как ты умудрился ответить до того, как спросили, это OA> загадка.

Почувствовал ;)))

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Корейская морковь?????????????

Привет Alex!

Вторник Сентябрь 24 1996 20:32, Alex Portalimov пишет к All:

AP> Кто знает рецепт приготовления субжа , поделитесь !!! AP> Очень хоцца.

То, что было в эхе под этим названием: (т.е. авторство - не мое)

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ А еще так можно готовить свеклу, зеленую сладкую редьку и огурцы. - Морковь нашинковать, посолить, положить под пресс. - Вскипятить воду в кастрюле. - Морковь положить в дуршлаг, опустить в кипящую воду и досчитать до 10-20. - Воду слить и морковь выложить в миску. - Обжарить лук на растительном маслеДо золотистого цвета. В

масло добавить соль, черный горький перец, кориандр (он же кинза), толченый чеснок, красный перец, соевый соус (2-3 капли), 1 ч.л. укс. эссенции (на 1,5 литр. банки нашинкованной и ошпаренной моркови). Все перемешать. Закрыть крышкой. Поставить на ночь в холодильник. Утром можно есть.
****

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Морковь нарезать очень тонкими брусочками (сечение похоже на квадрат со сторонами не более 3 мм). Маринад: на 1 л воды - 1 ст.л. с очень большим верхом соли, 1 ст.л. сахара,

3-4 ст.л. 5% уксуса, 2-3 шт. гвоздики, лавровый лист, зелень

(можно и сушеную) укропа, эстрагона, петрушки, сельдерея, хрена

(можно и корешок), ок. 1-3 ч.л. красного жгучего молотого перца.

Кипящим маринадом через марлю (все приправки из маринада должны остаться на ткани, чтобы не портить эстетику красной морковки) залить всю нарезанную морковь. Дальше вытаскивать обработанную маринадом морковку из тазика/ кастрюли, раскладывать, плотно утрамбовывая, по предварительно простерилизованным банкам, залить в каждую банку по 3-4 ст.л. подсолнечного / оливкового масла, добавить недостающего процеженного маринада, накрыть крышкой и стерилизовать банки в кастрюле с водой, как обычно 0,5 литровые банки - 8 мин., 1 литровые банки - 12-13 минут. Остужать медленно в перинах.
****

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Нарезать морковь соломкой или натереть на _очень_ крупной терке,

примерно 500 г. Лук нарезать мелкими кольцами (2-3 луковицы),

смешать, выдавить пару крупных зубчиков чеснока. Маринад:

Уксус, соль, сахар, воду - на 700 г, по вкусу, выдержать смесь

овощей в маринаде несколько часов. Раскалить 300 г раст.масла

(лучше соевого) до появления легкого дымка, отжать овощи от маринада,

взрыхлить, и тонкой струйкой вливать раскаленное масло.

Варианты: с одним чесноком или луком,

с оливковым маслом,

в раскаленном масле подержать стручок красного перца,

после остывания смеси вскипятит маринад и залить еще раз.

А можно еще сварить рис по Похлебкину, только вместо воды

взять маринад и добавить немного слитого масла, посмле приготовления риса, снова полить его оставшимся маслом и выложить вместе с морковью в салатник в виде какого-либо символа (инь/янь).
****

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Морковь шинкуется тонкой соломкой (чем тоньше, тем лучше). Нашинкованную морковь складывают в кастрюлю и слегка присаливают. Это делается для того, чтобы она дала сок. Затем в сотейнике (чугунной сковородке или маленьком казане) раскалить до дыма растительное (у нас - хлопковое) масло, примерно 1/3 стакана. Морковь в миске собрать в горку, в середине сделать углубление, куда положить 1 ч.л. _горького_ обязательно красного перца. Раскаленное масло вылить прямо на этот перец, т.е. "зажечь" его. Затем добавить растертую кинзу (кориандр), давленный чеснок, жидкую сою или соевый соус и по вкусу - уксусной эссенции (начать можно с 0.5 ч.л.). Мы еще добавляем "огонек" - перемолотый горький свежий красный перец и сладкий. Все перемешиваем и даем постоять. Аналогично готовится салат из сладкой зеленой редьки, только ее нужно солить в последнюю очередь.

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Морковь каротель - 4 шт., лук репчатый - 2 неб. головки, 2 зубчика чеснока, масло подсолн. - 4-5 ст.л., 1 ч.л. укс. эссенции или 1 ст.л. уксуса, 1 ч.л. соли крупного помола и 1 ч.л. - мелкого, перец красный молотый, перец черный молотый - по вкусу.

На специальной терке потереть морковь. Сложить ее в миску, посолить, дать постоять и хорошенько подавить руками до образования сока. Промыть, чтобы убрать горечь. Это один из важных моментов, влияющих на вкусовые качества моркови. Затем поливаем уксусной эссенцией и кладем мелко нарезанный лук, посыпаем сверху красным перцем. Подсолнечное масло доводим до кипения, но надо следить за тем, чтобы оно не дымило - это второй важный момент, на который нужно обратить внимание. Для удаления запаха подсолнечного масла можно положить в кипящее масло кусок луковицы и, когда он почернеет, удалить его. Кипящим маслом залить приготовленную морковь, сверху посыпать измельченным чесноком и добавить черный перец, по 1\2 ч.л. кориандра и адзино-мото. Все перемешать, плотно уложить в стеклянную банку и оставить ее открытой. Банка должна стоять 1 сут. при комн.t, а затем уберите ее в холодильник. ----------

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Эль !

День добрый, Kosta!

Kosta Teplicky писал к All

по части Эль !:

Будучи в Англии у друзей и опиваясь совершенно бесподобными ихними пивами задавала вопрос про эль. И почти все у кого я спрашивала говорили, что у них в Англии пьют Эль, а не пиво, а вот все континентальное пиво они называют lager (по-русски звучит как ЛАГА, вобщем лажа). Но это их снобистское островное мнение, хотя надо отдать должное пиво у них - это вещь. И действительно отличается от любого европейского и американского.

А в энциклопедии эль - это сорта светлого пива.

Думаю в домашних условиях это не достижимо.

После поездки покупала пару раз якобы английское пиво, вроде даже разлитое в Великобритании - но все равно не то.

На употребление накладывается ,конечно, еще атмосфера настоящих английских пабов. Но всех сортов попробовать не осилили.

С уважением, Ira.

--- Drunken Noah 2.41 +

Re: Гуляш

Привет Leo!

Понедельник Сентябрь 23 1996 15:58, Leo Svechnikov пишет к All:

LS> Кто знает, как готовят гуляш? И сколько там разновидностей LS> subj'ей бывает? LS> А то сходили мы с подружкой на рынок, купили телятины, порезали LS> ее пополам с говядиной, потушили с соусом из LS> бульена-муки-морковки-лука-перчика. Получилось очень вкусно, LS> подружка утверждает, что это есть subj. А как оно на самом деле?

Насколько мне известно, гуляш - это кусочки мяса весом по 20-30 г из мякоти лопатки или шейной части, содержание жира в них - не более 20 %. Поэтому вопрос "как его готовят", скажем, не совсем корректен. Приведенный ниже рецепт, просто как пример приготовления:

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ.

500 г мякоти говядины, 50 г жира, 2 лук-цы, 1 ст.л. томат-пасты, 1 ст.л. муки, 100 г сметаны. Мясо нарезать на кубики весом - см. выше, подрумянить в горячем жиру. Здесь есть нюанс: мясо жарить не все сразу, а частями, т.к. иначе выделяется много сока и ухудшается вкус. Посыпать мясо солью, перцем, положить томат-пасту, долить горячей водой и тушить под крышкой почти до готовности. Для соуса: отдельно обжарить лук, добавить муку.

Как только мука пожелтеет, подливать понемногу бульон. Этим соусом залить мясо и тушить до готовности. Затем добавить сливок, довести до кипения. На гарнир - отварной картофель, овощной салат.

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Каша

Привет Alexander!

Среда Сентябрь 25 1996 10:20, Alexander Podrezenko пишет к Folks:

AP> е подскажет ли кто, что можно сделать с сабжем из риса, гречки и AP> т.п., чтобы есть его было также приятно, как, например, жареную AP> картошку :) ?

Не знаю, понравятся ли тебе такие каши, но - попробуй:

РИСОВЫЕ КРОКЕТЫ. Рис отварить в небольшом кол-ве воды без соли; для лучшего разваривания подливать понемногу хол. молока и мешать. Когда рис разварится и выпарится вся жидкость, остудить, добавить ложку масла, по одному неск-ко желтков и тертый сыр. Тщательно размешать до однородности. Ввести 2-3 взбитых белка. Затем дес. ложкой брать порции, обваливать в сухарях и жарить в горячем масле. Подать с овощным салатом.

ПШЕННИК. 2 стак. пшена обдать кипятком 2-3 раза. В кастрюле довести до кипения 4 стак. молока, всыпать пшено, + соль и пусть себе тихо кипит (не мешать!). Когда получится густая размазня, смешать 2 желтка и 2-3 ложки размягченного масла и добавить в пшено. Запечь в духовке. Подать также с зеленым салатом.

И т.д. , надеюсь, принцип понятен.

Удачи!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Что это??

Привет Yana!

Среда Сентябрь 25 1996 20:06, Yana A. пишет к Dmitry Suvorov:

[skip]

YA> А если все по русски :) Не сильна, к сожалению, в ангельском :(

Да, с моим-то техническим немецким... :(((В общем, ответственность за последствия не несу ;)))

ЛИМОННЫЙ СЫРНЫЙ ТОРТ. Украшение: 1.5 чашки крошек шоколадных вафель, 2 ст.л. сахара, 1.5 ст.л. масла. Тесто: 1\2 чашки взбитых сливок, 1 чашка миниатюрной полусладкой

шоколадной стружки, 3 (по 240 г каждый) сливочных сырка, 3\4 чашки сахара, 2 ст.л. муки, 1\3 чашки сыра (или сливок ?) алтейного корня, 1.5 ч.л. ванильного экстракта, 5 больших яиц, 1 чашка нарезанного, подрумяненного _pecans_ - понятия не имею, что это такое!

Фу, а процесс приготовления - это уже выше моих сил ! :)))

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Хлеб на сковородке

Любезный Shura!

Friday September 13 1996 16:55, Shura Shuracov wrote to All:

SS> свое время вычитал в журнале "Катера и яхты". Попробовал SS> замечательно. Действительно, хлеб, хотя форма-размеры как у оладьи. SS> Однако журнал я посеял :((((((а рецепт забыл. Может, кто знает?

Wery simple. Я делаю периодически такой хлеб под названием PITA к шашлыкам.

Ингрединенты: мука, вода, дрожжи, соль, масло растительное. В муку добавляешь дрожжи, размешанные в воде, соль и месишь. Руки полей маслом, чтобы тесто не прилипало. Месишь до тех пор пока тесто не будет гладким и не станет отлипать от стенок миски. Отставляешь поднятся в 2 раза. Из теста делаешь шарики (колобки) 60-70 гр и оставляешь подрасти, накрыв салфеткой. Из колобков раскатываешь лепешки,толщиной 5-7мм и складываешь на столешнице, посыпанной мукой. Как только они удвоятся в толщину смело бросай на сухую горячую сковороду. Смотри как она растет и дуется. Переверни! Можно печь и в духовке. Но я предпчитаю на гриле, когда гости стоят и дивятся как хлеб у них наглазах растет и печется. А потом в теплую питу масла кусочек и сыра шмоток. Или шашлык туда, или салат. Меня научили этому рецепту арабы. Они пекут такой хлеб килограммами и замораживают, а потом только разогревают в духовке.

Всяческих Вам кайфов, и побольше! Miroslav

--

Re: Обжираловка из телятины (3х недельной) :)~~~~~~~~~~~~~~~~~

Hello dear Teplitsky!

23 Sep 96 14:17, Teplitsky Dmitry wrote to Alexandr Baranov:

TD > хочется что-нить шписифическое....

Попробуй еще вот это :)

Телятина запеченная - на маленький противень или порционные сковородки кладем отварную и заправленную маслом домашнюю лапшу, сверху - широкий кусочек вареной или жареной телятины, заливаем молочным соусом средней густоты с сырым желтком, посыпаем тертым сыром, сверху можно еще кусочки маслица положить,и запекаем. Если лениво, то лапшу можно чудесно заменить картошечкой, порезав ее кружками.

А еще у нас хорошо идет такой фокус - мясо нарезать как для отбивных, слегка отбить, уложить на маленький противень или большую сковороду, поперчить(я люблю белый молотый для этого брать - он мягче). Лук порезать кольцами и уложить на каждый кусочек в хорошем кол-ве. Далее мясо с луком покрываем слоем майонеза (только нашего). Яблоки средней кислости очистить от шкурки и семян и нарезать пластинками толщиной мм 5, затем укладываем их в один слой ,но на ширину всего куска мяса, сверху на майонез. И все это хорошо посыпаем тертым сыром, ставим в духовку и быстренько накрываем на стол. Гарнир тоже довольно прост: запеченый на соседней сковородке картофель с сырно-пивной нагрузкой или просто так. Получается весьма сытно :)

Best wishes, Lena

Черноплодка - что-нибудь не алкогольное

Привет Michael!

в пятницу 27 Сентября 1996 года 14:52, Lena Annenkova wrote to Michael Loubochkin:

ML Только что кто-то спрашивал чтонть алкогольное из чнрноплодки, ML а меня интересует типа варенье. ктонть делает и как чтобы отбить ее ML привкус ? Поделитесь плиз до следующей недели

Варенье: 1 кг ягод, 1кг сахара (я кладу чуть меньше), 1 стакан воды, 2 горсти листьев вишни, можно добавить 1-2 яблока, но я этого не делаю не люблю мешать. Листья вишни промыть, залить холодной водой, на небольшом огне довести до кипения, процедить, на полученном настое варить сироп, в горячий сироп высыпать ягоды. Ну, а далее кому как нравится, либо сразу варить варенье, либо выдержать в сиропе 8 часов, довести до кипения, еще раз выдержать несколько часов и варить до готовности (ягоды должны опустится на дно посуды). И еще, до того как варить варенье, ягоды лучше подержать в холодильнике.

С надеждой на понимание - Lubov Finashina

Re: Pizza

Dear Kostya!

Thu Sep 26 1996 23:17, Kostya Butakoff wrote to All:

KB> Народ, а народ, кто-нить имеет рецепты сабжа (токо шоб повкусней ;) ?

Попробуй вот так, нам нравится. Для теста: 1 пакетик сухих дрожжей 2 стакана муки 1 ст.л. растопленного маргарина 0,75 стакана молока 1 яйцо 1/3 ч.л. соли Дрожжи развести в молоке (можно добавить чуть-чуть сах.песка для подкормки) и оставить в теплом месте на 15-20 минут. В муку добавить соль, яйцо и маргарин, хорошо размешать, затем влить уже поднявшиеся дрожжи. Тесто хорошо вымешать и раскатать до 0,5 см. Форму можно придать произвольную, кому как нравится. Я обычно делаю прямоугольную, по размеру противня. Дальше можно нагружать начинку. 1 слой томатный соус или кетчуп (размазать) 2 - мелко нарезанная колбаса (можно сосиски) или грибы 3 - "--"--"--"--"--" лук (его можно обжарить, но ИМХО и так вкусно) 4 - помидоры 5 - залить подливкой - 1 яйцо смешать с 1-2 ст.л. майонеза 6 - обильно посыпать тертым сыром Не забыть в процессе посолить, поперчить и сдобрить любимыми специями. Так в оригинале. Но в начинке большой простор для фантазии. Так что экспериментируйте.

С наилучшими пожеланиями.

Yana.

--- GolgED 2.50b+ T-mail 2599.DOS/NC

"Птичье молоко" на манной каше

Wadim, привет !

Вск Сен 01 1996, Wadim A Sigalov пишет к All: WAS> А вот сабдж кто нибудь умеет делать? Нет ничего проще :)) Понадобится: 300 г молока,3 стол.ложки манной крупы,300г сахара (лучше мелкий или пудра),200г сливочного масла. Из молока и манки варишь кашу, долго минут 30 на медленним огне, ставишь остывать. Масло растираешь с сахаром пока сахар не растворится, смешиваешь с остывшей манкой (сильно не остужай, каша должна быть чуть теплой) и интенсивно взбиваешь, лучше миксером, до тех пор пока не получишь однородную массу. потом это дело ставишь на 20-30 мин в холодильник и наносишь на коржи. Кстати коржи можно делать любые как песочные так и бисквитные, В крем можно добавить натертый с цедрой лимон или лепесин (примерно полвинку фрукта)

Вот и все на сегодня, всего Вам ... Андрей

--

"Птичье молоко" на манной каше

Hello Wadim!

01 Sep 96, Wadim A Sigalov writes to All:

WAS> А вот сабдж кто нибудь умеет делать?

Есть у меня один рецепт, надеюсь это то, что тебе нужно. Тесто:

2 яйца

1 стакан сахара

1 стакан сметаны

1 стакан муки

2-3 ст. ложки какао

1/2 ч.л. соды гашеной уксусом Взбиваешь яйца с сахаром, добавляешь все остальное и выпекаешь 2 коржа. Я, чтобы было быстрее, пеку один и разрезаю на два. Крем, т.е. "птичье молоко":

3 ст. л. манки

0.5 л молока

250 г сливочного масла

1 стакан сахара Варишь манную кашу и охлаждаешь. Взбиваешь слив. масло с сахаром, постепенно добавляешь кашу (обязательно охлажденную). Взбить надо хорошо, до однородной массы. Добавляешь по вкусу ванилин. Все это выкладываешь между двумя коржами и сверху заливаешь глазурью. Глазурь:

2-3 ст.ложки какао

2 ст.л. сахара

2 ст.л. молока

100 г слив. масла Все перемешать и на медленном огне довести до кипения.

Если очень любишь манку, как ингридиент тортов, могу дать еще один рецептик ;-)

Всего доброго, Alina.

Черноплодка - что-нибудь не алкогольное

Hello Michael!

22 Sep 96, Michael Loubochkin writes to All:

ML> Только что кто-то спрашивал чтонть алкогольное из чнрноплодки, а ML> меня интересует типа варенье. ктонть делает и как чтобы отбить ее привкус ML> ? Поделитесь плиз до следующей недели

Варенье.

1 кг ягод

1 кг сахара

2 стакана воды Варят сахарный сироп. Ягоды бланшируют в кипящей воде 2 мин. Затем переносят в горячий сироп и доводят до кипения, 5-7 мин. кипятят. Снимают с огня и оставляют на 8 часов. После этого доваривают.

Всего доброго, Alina.

Фасоль

Привет Alexander!

И было время 13:13, и был день Среда Сентябрь 25 1996, и написал(а) Alexander Podrezenko послание к Folks:

AP> Тут жена попросила у Олла спросить, что хорошего можно из фасоли AP> сделать?

Лобио, конечно! Наш фирменный домашний рецепт. (я его сюда давно кидал уже)

Готовиться предельно просто. Берется _красная_ фасоль, вымачивается в воде. С вечера замачиваешь и утром варишь в свежей воде на очень медленном огне. Время варки подбирается примерно так - старая фасоль - ~2часа, молодая - час. При этом смотришь когда свариться. Она должна быть сварена, НО не разварена (не лопнувшая). Когда сварилась. Воду отливаешь и или выливаешь, или добавив чуть чуть этой-же фасоли варишь фасолевый суп. А фасоль ставишь охлаждаться. Далее жаришь на небольшом количестве _ПОДСОЛНЕЧНОГО_ масла лук до чуть-чуть золотистого цвета, затем давленный чеснок и всыпаешь порядочную порцию мелко порезанного базилика (АКА реган) и солишь по-вкусу. Когда ento все еще чуть-чуть пожариться всю эту массу вываливаешь в фасоль и перемешиваешь. В принципе есть можно и горячим, но холодным идет лучше, когда постоит часок-другой.

AP> God bless you ! / Alexander N. Podrezenko

С Верой, Надеждой и Любовью

Илька-килька [R-113.Team]

% \((-: Command not found.

--- vi

Фасоль

Hi Alexander!

Alexander Podrezenko wrote in a message to Folks:

AP> Тут жена попросила у Олла спросить, что хорошего можно из AP> фасоли сделать?

Попробуйте сделать салатик.

Состав: 1 стакан фасоли, 1 средняя морковка, 1 средняя луковица,

3 больших ломтя хлеба (лучше немного черствого) Фасоль сварить в подсоленой воде и остудить. Морковь натереть на овощной терке, лук мелко порезать. С хлеба срезать корочку, порезать хлебушек кубиками и обжарить на растительном масле.

Все подготовленные таким образом продукты сладываете в салатник, хорошо перемешиваете и заправляете майонезом.

Bye! Irishka

--- timEd-g1 +

Икра из баклажанов

Hello Vladimir!

Никто не подскажет как subj готовится? Заранее благодарен

Мы готовим это следующим образом:

5 кг - баклажан 2 кг - моркови 1.5 кг - лука 2 кг - болг. перца

Нарезать баклажаны и морковь кубиками лук кольцами, перец - соломкой. Если баклажаны предварительно очистить от кожицы, то икра будет нежнее.

Растительное масло (не подсолнечное - т.к. пенится, горчит и запах остается. У нас используется хлопковое) налить в котел и разогреть. Обжарить лук, затем морковь и перец и только потом добавить баклажаны. Причем баклажаны можно закладывать партиями - порезал и в котел. Все это хозяйство тушить на умеренном огне помешивая время от времени пока не выпарится влага (1.5 - 2 часа), но не доводить до темного цвета. Некоторые сразу после закладки баклажан добавляют тертые без кожицы помидоры, в этом случае вкус икры (кислее или нет) зависит от спелости и вкуса помидор, я предпочитаю без последних. После готовности закладывают в банки стерелизуют 40-45 мин. на пару или в кипящей воде и закатывают.

З.Ы. Солить после закладки баклажан - они дадут сок.

Andrew.

--- FleetStreet 1.14 NR

Re: Морковь по-корейски

Привет Sergey!

Пятница Сентябрь 27 1996 10:32, Sergey Boltin пишет к All: YS Поделитесь, pls, рецептиком приготовления сабжа. Очень хочется, а YS не умею.:(С наилучшими пожеланиями. YS Yana.

SB> Привет Всем! SB> Как продолжение к просьбе Яны: SB> пожалуйста поделитесь еще рецептом корейского картофеля, капусты и SB> т.п. корейских кушаний.

Все, что было в эхе в последнее время: Авторство - ALL !

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ А еще так можно готовить свеклу, зеленую сладкую редьку и огурцы. - Морковь нашинковать, посолить, положить под пресс. - Вскипятить воду в кастрюле. - Морковь положить в дуршлаг, опустить в кипящую воду и досчитать до 10-20. - Воду слить и морковь выложить в миску. - Обжарить лук на растительном маслеДо золотистого цвета. В масло добавить соль, черный горький перец, кориандр (он же кинза), толченый чеснок, красный перец, соевый соус (2-3 капли), 1 ч.л. укс. эссенции (на 1,5 литр. банки нашинкованной и ошпаренной моркови). Все перемешать. Закрыть крышкой. Поставить на ночь в холодильник. Утром можно есть.
****

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Морковь нарезать очень тонкими брусочками (сечение похоже на квадрат со сторонами не более 3 мм). Маринад: на 1 л воды - 1 ст.л. с очень большим верхом соли, 1 ст.л. сахара,

3-4 ст.л. 5% уксуса, 2-3 шт. гвоздики, лавровый лист, зелень

(можно и сушеную) укропа, эстрагона, петрушки, сельдерея, хрена

(можно и корешок), ок. 1-3 ч.л. красного жгучего молотого перца.

Кипящим маринадом через марлю (все приправки из маринада должны остаться на ткани, чтобы не портить эстетику красной морковки) залить всю нарезанную морковь. Дальше вытаскивать обработанную маринадом морковку из тазика/ кастрюли, раскладывать, плотно утрамбовывая, по предварительно простерилизованным банкам, залить в каждую банку по 3-4 ст.л. подсолнечного / оливкового масла, добавить недостающего процеженного маринада, накрыть крышкой и стерилизовать банки в кастрюле с водой, как обычно 0,5 литровые банки - 8 мин., 1 литровые банки - 12-13 минут. Остужать медленно в перинах.

****

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Нарезать морковь соломкой или натереть на _очень_ крупной терке,

примерно 500 г. Лук нарезать мелкими кольцами (2-3 луковицы),

смешать, выдавить пару крупных зубчиков чеснока. Маринад:

Уксус, соль, сахар, воду - на 700 г, по вкусу, выдержать смесь

овощей в маринаде несколько часов. Раскалить 300 г раст.масла

(лучше соевого) до появления легкого дымка, отжать овощи от маринада,

взрыхлить, и тонкой струйкой вливать раскаленное масло.

Варианты: с одним чесноком или луком,

с оливковым маслом,

в раскаленном масле подержать стручок красного перца,

после остывания смеси вскипятит маринад и залить еще раз.

А можно еще сварить рис по Похлебкину, только вместо воды взять маринад и добавить немного слитого масла, посмле приготовления риса, снова полить его оставшимся маслом и выложить вместе с морковью в салатник в виде какого-либо символа (инь/янь).

****

КАПУСТА КОРЕЙСКАЯ

Фенька корейская простейшая: Берется капуста. Шинкуется.

Засыпается оху.. офигенным колличеством красного перца. Переминается. И фенька корейская готова. 8-//~ Еще туда соли и чесноку от пуза. Потом поквасить (тем же методом, как и норм. квашеная капуста). Называется - чимча (кимчи, кимчхи, кто как). Воняет страшно, но очень вкусно!!! (для любителей остренького) После потребления не рекомендуется ходить по театрам ;-))
****

КАРТОШКА ПО-КОРЕЙСКИ

Картошку нарезать соломкой, или натереть на ОЧЕНЬ крупной терке,

поставить большую (6-10 литров) кастрюлю с подсоленной водой на плиту,

вскипятить. После закипания сделать средний силы огонь, и погрузить туда

дуршлаг с картошкой. Вода перестанет кипеть. Как только закипит, снова

(при первых признаках устойчивого кипения) дуршлаг вынуть, дать картошке

немного стечь и обильно полить соевым соусом. Сразу подать к столу.

Вместо соевого подойдет крепко соленый грибной соус (проверено) и чесноч

ный соус (рекомендовано).
****

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Морковь шинкуется тонкой соломкой (чем тоньше, тем лучше). Нашинкованную морковь складывают в кастрюлю и слегка присаливают. Это делается для того, чтобы она дала сок. Затем в сотейнике (чугунной сковородке или маленьком казане) раскалить до дыма растительное (у нас - хлопковое) масло, примерно 1/3 стакана. Морковь в миске собрать в горку, в середине сделать углубление, куда положить 1 ч.л. _горького_ обязательно красного перца. Раскаленное масло вылить прямо на этот перец, т.е. "зажечь" его. Затем добавить растертую кинзу (кориандр), давленный чеснок, жидкую сою или соевый соус и по вкусу - уксусной эссенции (начать можно с 0.5 ч.л.). Мы еще добавляем "огонек" - перемолотый горький свежий красный перец и сладкий. Все перемешиваем и даем постоять. Аналогично готовиться салат из сладкой зеленой редьки, только ее нужно солить в последнюю очередь.

КОРЕЙСКАЯ МОРКОВЬ

Морковь каротель - 4 шт., лук репчатый - 2 неб. головки, 2 зубчика чеснока, масло подсолн. - 4-5 ст.л., 1 ч.л. укс. эссенции или 1 ст.л. уксуса, 1 ч.л. соли крупного помола и 1 ч.л. - мелкого,

перец красный молотый, перец черный молотый - по вкусу.

На специальной терке потереть морковь. Сложить ее в миску, посолить, дать постоять и хорошенько подавить руками до образования сока. Промыть, чтобы убрать горечь. Это один из важных моментов, влияющих на вкусовые качества моркови. Затем поливаем уксусной эссенцией и кладем мелко нарезанный лук, посыпаем сверху красным перцем. Подсолнечное масло доводим до кипения, но надо следить за тем, чтобы оно не дымило - это второй важный момент, на который нужно обратить внимание. Для удаления запаха подсолнечного масла можно положить в кипящее масло кусок луковицы и, когда он почернеет, удалить его. Кипящим маслом залить приготовленную морковь, сверху посыпать измельченным чесноком и добавить черный перец, по 1\2 ч.л. кориандра и адзино-мото. Все перемешать, плотно уложить в стеклянную банку и оставить ее открытой. Банка должна стоять 1 сут. при комн.t, а затем уберите ее в холодильник.

Приятного аппетита!

Всего наилучшего,

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Черноплодка

Приветствую Irina!

Помнится 06:02 Friday September 27 1996 Lena Buldakova писал к Irina Bakonina:

IB Посоветуйте темному человеку, что можно сделать из черноплодки. IB Первый год как родители купили дачу. Урожай собрали, а что с ним IB делать не знаю. Желательно что-нибудь сладко-алкогольное. IB Заранее благодарна всем ответившим.

Это очень просто. Берешь 10л. бутыль, засыпаешь туда 2кг. черноплодки, 1кг. мелко порезанных яблок (это для вкусу, черноплодка - она пресная), 1кг. песка (сахарного) и заливаешь водой так, чтоб третья часть бутыли осталась свободной (потом сахар добавлять придется, да и бродить будет, вот чтоб не выпирало из бутыли, значит). Бутыль закрываешь крышкой: если крышка закручивающаяся - очень хорошо (но не надо закручивать до упора, а только чтоб не спадывала. Газ ведь куда-то выходить должен! :), если крышка стеклянная (притертая) - нехорошо, надо тряпкой обернуть, чтоб газ мог уходить; если банка под обычную крышку - хорошо, берем пластмассовую крышку, делаем на ней надрез (посредине, см 1,5-2) и закрываем ею банку. Адскую смесь в банке тщательно перемешиваем (не надо лезть туда ложками, поварешками... вообще ничем, только круговым врашением банки нужно!), ставим банку под стол (там меньше пинают, да и

подальше от любителей дегустации) и ежедневно перемешиваем. Через неделю досыпаем еще 1кг. сахара, продолжаем ежедневно перемешивать, чтобы сахара на дне не осталось! Через неделю повторяем процедуру. Еще две недели перемешиваем, потом забываем про бутыль на месяц. Через месяц проверяем наличие бутыли в означенном месте, и, если она все еще там, добавляем 200гр. сахара. Перемешиваем и наблюдаем: если пошла реакция (пузырьки), значит вино недобродило. Засыпаем еще 200гр. сахара, перемешиваем и уходим. Через месяц смотрим и видим: на дне осадок, вверху ягоды. Берем резиновый шланг и сливаем _чистое_ (без осадка и ягод) вино в заблаговременно приготовленные бутильки (я лью в пластмассовые, 2-х литровые). Все. Пейте на здоровье.

Желаю здравствовать. Николай.

. Значит нужные книжки ты в детстве читал. (С) В.Высоцкий

--

Re: Горбуша

Привет Uri!

Четверг Сентябрь 26 1996 20:21, Uri Shapovalov пишет к All:

US> Кто-нибудь знает что можно сотворить из _свежемороженного_ субжа? US> И как это сделать? :) US> Заранее спасибо и приятного всем аппетита! :)

РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ-РАССОЛОМ. Горбуша - 500 г, грибы - 100 г, огурцы соленые - 100 г, 1 маленькая луковица, корень сельдерея или петрушки, специи, соус - 300 г. Рыба м.б. также: щука, треска, окунь морской. Филе рыбы нарезать порционн. кусками и припустить с процеженным огуречным рассолом, луком, кореньями, лавр. листом и горошками черн. перца. Грибы отварить и нарезать. Бульон для припускания рыбы и грибной отвар использовать для приготовления соуса. Солен. огурцы очистить от кожицы, нарезать, отварить. Кусок рыбы выложить на тарелку, сверху - огурцы и грибы, полить соусом. Украсить зеленью. На гарнир - отварной картофель или\и овощи.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ. Рыбы - 500 г, 1 маленькая лук-ца, грибы - 50 г, слив. масло - 20 г, белое сухое вино - 120 мл, молотый перец, лавр. лист, соль. Обжарить лук, грибы (нарезанные). Куски рыбы вложить сверху, добавить вино, зелень (по желанию), тушить 25-30 мин. Перед окончанием тушения добавить бел. рыбный соус. Гарнир - отварной картофель, салат изи овощей.

А вообще - горбуша такая же рыба, как и все прочие, поэтому ее приготовление и рецепты - такие же, как и для других (только она еще и очень вкусная) :)

Приятного аппетита и не бойтесь немного пофантазировать !

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: как делают ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ?

Привет Igor!

Пятница Сентябрь 27 1996 18:29, Igor Evtushenko пишет к All:

IE> Сабж !

Если интересует просто жареный и хрустящий - общие правила следующие: 1. Сковороду разогреть, 2. Налить прилично растит. масла, 3. Картофель нарезать (желательно тонко), 4. Жарить на огне, чуть посильнее, чем средний, но не на сильном, 5. Без крышки, 6. Перевернуть, когда обжарится с одной стороны.

Если что-то другое, то - конкретизтруй!

Приятного аппетита.

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Куриная печенка

Привет Leo!

Пятница Сентябрь 27 1996 16:19, Leo Svechnikov пишет к All:

LS> Как лучше приготовить куриную печенку?

[skip]

LS> ...но... как-то обыденно, не то... Кто знает какие-нть продвинутые LS> рецепты из subj?

Паштет из печенки птицы - это, по-твоему продвинутый рецепт, или нет ? 250 г печенки, 100 г копченого шпика или слив. масла (или пополам), 50 г моркови (корня петрушки), соль, тертый мускатн. орех, 2 ч.л. коньяка. Печенки очистить, мелко нарезать. Шпик нарезать и чуть подрумянить. Добавить печенку, прожарить. Положить нарезанную морковь, петрушку, лук-порей (по желанию), подлить немного горячей воды. Тушить 20 мин. Затем 2 раза пропустить через мясорубку. Растереть масло, соединить с печенкой, + специи. Все взбить и поставить в холодильник. Украсить при подаче зеленью и ломтиками лимона.

Еще можно приготовить блинчики из печенки и картофеля (1:1), поджарить печенку с грибами, или с апельсинами и кислым вином, или с фруктами (яблоки, апельсины, лук, + сливки).

Приятного аппетита,

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Можжевеловка

Привет, CoModerator!

01 Oct 96 15:06, CoModerator wrote to All:

C> Здесь все же лучше о закуске.

ну не бывает же закуски без выпивки, на то она и ЗАКУСКА!

Вот вчера закусывал, чем проще, тем лучше: Редька: Берется редька, очищается и строгается(дед у меня рубанком

делал - я обычной овощечисткой, главное чтобы широко порезана была

и тонко), солится и заливается подсолнечным маслом, затем поедается

под крепкие напитки Хлеб с чесночком: куски черного хлеба обжаривается на р.масле, потом на них

намазывается протертый чеснок, ну у чуть подсолить. так я вчера избавился от двух полубуханок, и еще мало было...

C> С уважением CoModerator.

С уважением, Alexandr Strelnikov

Re: Пиожное "КАРТОШКА"

Привет Oleg!

Понедельник Сентябрь 30 1996 16:35, Oleg Kirievsky пишет к All:

OK> Мож кто умеет делать субж. И ваще про пирожные в домашних условиях OK> интересно.

Пирожное "Картошка" обычно по многократно обкатанному рецепту делаю так: Измельчить 300 г ванильных сухарей. Вскипятить 1\3 стак. молока, добавить 100 г масла и 1 стак. сахара. Остудить и смешать с сухарями. Добавить 3 ст.л. вина, 2 ст.л. какао, 1 ст.л. сиропа. Все хорошо перемешать, обвалять сформованные "картошки" в какао и на 40 мин. - в холодильник.

Приятного аппетита,

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: раклетница. Что это?

Привет, Olga !!! решил я кое-что добавить по поводу "раклетница. Что это?":

OS> Вот все читаю, что их продают, только что это? Судя по Мобилю OS> относится к кухонным приспособлениям. Раклет - это очень популярное здесь, на западе, вид приготовления различнейших блюд. Обычно раклетницу "расчехляют" начиная с осени, и до весны, чтобы в долгие вечера можно было чем-то заняться интересным во время ужина с гостями или просто в кругу семьи. Выбор продуктов - что есть в доме. Обычно всегда присутствует картошка, отваренная в мундирах, колбаса и ветчина различных видов, шампиньоны, сливочное масло, помидоры, сливки, баклажаны, сладкий перец, сыры различных видов, а также тонко нарезанное мясо индейки, или филейка свинины или говядины, соль, перец, репчатый лук, соевый соус, иногда кусочки филе рыбы. Всё остальное зависит от твоей фантазии. Сверху, на плате, можно поджаривать кусочки мяса,

или копченое мясо, или рыбы отдельно, а в маленьких сковородочках, их обычно шесть или восемь в комплекте, можно готовить все, что душе угодно: например, сначала разогреть масло, затем добавить тонкими ломтиками нарезанные шампиньоны, поджарить, залить сливками, добавить тонкими ломтиками нарезанный картофель, покрыть все это кольцом лука, сыром, томатами, и запечь пару минут в средней части раклетницы. Потом вывалить все это произведение на тарелку и сьесть.После этого или сразу же можно закладывать новую порцию продуктов. Самый смак в том, что ты сам готовишь то, что тебе хочется, все время изобретая новые сочетания продуктов, ведь сковородочки маленькие, и для того, чтоб наесться, нужно навернуть штук 5-7. ;)) Иногда в комплекте не бывает тефлоновых лопаточек, тогда лучше всего сделать деревянные лопаточки из тонкого листа дерева, для того, чтобы мешать в сковородочке(хотя это редко бывает нужно), но в основном, для того, чтобы снять мясо с платы, или перенести содержимое сковородочки на тарелку, ведь все части раклетницы обычно покрыты тефлоном, и соприкосновение с металлом - вилкой, или ножом - не рекомендуется. А вообще- очень классная штука, и кто любит эксперементировать, или просто удивить гостей - очень рекомендую. ;)

Viktor e-mail: viktor@baden-online.de

--- CrossPoint v3.11

Вспомнить все

Дело было вечером, делать было нечего,решила написать

Приветствую тебя Dmitry!

DS> Напомните, pls, тот так необходимый мне рецепт хрустящих огурчиков. DS> Sorry, эта тема была недавно, но файл - того :(((, а огурцы пропадают DS> :((((((Не уточнено о каких именно огурчиках идет речь : соленых или малосоленых. Я делаю так (малосоленые,быстрого приготовления): Огурчики берем очень маленькие,с пупырышками. Рассол: Кипятим воду,солить - чтоб был вкус чуть солонее,чем просто солишь обычную еду.Сразу добавляем листья смородины, угроп ,чеснок. Заливаем огурчики этим кипящим рассолом и под гнет. Если у огурчиков отрезаны кончики,то употреблять в пищу можно уже через сутки. Если нет, то через двое.Если получатся слишком мало солеными увеличить кол-во соли. Хрустение гарантировано.Но хранить нельзя в рассоле - перестают хрустеть и становятся более солеными.

Mari

RE:"Птичье молоко" на манной каше

Good day, Wadim !

Недавно,Wadim A Sigalov соблаговолил(-а) написать All...

WS> А вот сабдж кто нибудь умеет делать? Варишь густую манную кашу, причем очень тщательно ее развариваешь, чтобы даже духу от крупинок манки не осталось(на 2 стаканах молока). Потом остужаешь ее, вбиваешь 200 гр сливочного масла, предварительно стертого с 1 стаканом сахара, и 1 лимон, протертый на терке. Можно лимонкой заменить, но шик не тот. Вот и все. Крем готов ! А вот про коржи низусть не помню, главное - какао побольше, они должны немного горчить.

Nataly.

Русская кухня Часть 4

Здравствуйте All!

Антисемитская лилея.

В русской литературе чеснок, без всякого сомнения, держит первенство в качестве антисемитского растения. Перьям великих российских писателей десятилетиями не давали покоя перья и луковицы этой безобидной огородной травы. Если бы классики были пограмотней и знали, что чеснок относится к семейству лилейных, можеть быть, их остановила пасторальная красота этого имени. Но и Пушкин, и Гоголь, и Куприн, и чуть ли не все прочие, почли своей обязанностью вывести чеснок самым неприятным атрибутом еврейства.

Однако были в историичеловечества народы, не меньше уважающие чеснок. Его вовсю использовали персы, его любили римляне, им увлекались арабы. В наши дни чесночная кухня в ходу у столь просвещенных наций, как французы и испанцы. Один выдающийся кулинар прошлого даже как-то подсчитал, что "мир и процветание посещают те области, где в кулинарии применяется чеснок". Мы не станем проверять эту смелую гипотезу и только отметим, что русские классики ошибаются, полагая, что граница использования чеснока проходит по черте оседлости.

Просто из всех народов России евреи всегда больше других пеклись о своем здоровье, а чеснок считался и считается чудодейственным средством. В разные времена в разных странах он спасал от сердечных и почечных заболеваний, собачьих укусов и зубной боли, астмы и похмелья, ревматизма и облысения. (И во все времена во всех странах считалось, что чеснок способствует потенции - но это уже тема книги "Русский секс в изгнании").

В приготовлении почти всех блюд с чесноком есть всего 2-3 минуты, когда его можно закладывать. Это самый момент выключения огня, плюс-минус 1-1.5 минуты. Если положить чеснок раньше, он либо исчезнет практически бесследно, либо - если его много - дает неприятный горьковатый вкус. Если закладывать чеснок в уже остывшее блюдо, он сведет на нет

другие продукты, ничего другого чувствоваться не будет. Именно вторым способом добавляли чеснок персонажи, так поразившие нежное обоняние русских дворян.

Есть еще несколько общих правил использования чеснока, которые следует знать всякому порядочному человеку. Он (чеснок, а не человек) не слишком гармонирует с рыбой, но отлично идет почти к любому sea food'у: креветкам, скаллопсам, крабам, омарам. Из всех сортов мяса лучше всего чеснок сочетается с бараниной. В салаты подходит "сладкий" южный чеснок (он крупный, почти как лук), составляя удачную смесь с помидорами, огурцами, кресс-салатом.

К отварному мясу, омарам, крабам, вареным и запеченым овощам хорошо приготовить соус айоли. Для этого надо смешать 2 ст. ложки истолченного чеснока с одним желтком, ст. ложкой дижонской горчицы, ст. ложкой лимонного сока и чашкой оливкового масла. Смесь посолить, поперчить и взбить до густоты.

Горячий соус эскарго делается еще проще. Надо разогреть полчашки оливкового масла с 2 ст. ложками зелени петрушки и 1 чайной ложки сухого эстрагона, добавить 1 ст. ложку истолченного чеснока и чере минуту выключить огонь. Соус незаменим к креветкам, скаллопсам, вареной или паровой капусте-брокколи.

Вся хитрость заключается в том, что по-настоящему для кулинарии годится только свежеистолченный чеснок, а не порошок и не тот продукт в банке, который приготовили ненадежные люди неизвестно когда. Труд этот кропотливый, но недолгий и благодарный. Правильно подготовленный и вовремя положенный чеснок - это действительно лилея.

Еврейский пенициллин.

Смешанные русско-еврейские браки обычно не отличаются повышенной взаимной ненавистью. Но все же есть один вопрос, который постоянно вызывает распри. Что варить - борщ или бульон ?

И то, и другое блюдо отмечено национальными признаками, и разница между ними такая же, как между курносым носом и носом с горбинкой.

Однако противопоставление это, как любая национальная рознь, в кулинарии неуместно. Будучи соглашателями по натуре, мы признаем достоинства и того и другого. Но бульон варить проще. Если борщ капризен как гоголевская проза, то бульон не лишен некоторой трезвости и даже еврейской меркантильности: сварив его вы получаете первое и второе сразу.

И все же простота бульона обманчива. Она не исключает если

не искусства, то хотя бы грамотности. Не зря американцы нееврейского происхождения видят в элементарном курином бульоне некую тайну и верят в его целительную силу. Поэтому они и прозвали его еврейским пенициллином.

Но, как это не грустно, тайн никаких нет, а есть два секрета.

Во-первых, бульон надо варить на очень маленьком огне. Во-вторых, не жалейте кореньев.

Возьмем заурядную курицу (кстати, лучше петуха - от него навара больше), зальем ее холодной водой. Когда закипит, нужно очень тщательно снять пену и даже протереть стенки кастрюли бумажной салфеткой. От этой процедуры зависит прозрачность будущего бульона: хороший бульон должен быть чист и ясен, как вода Красного моря в районе Эйлата.

Теперь надо уменьшить огонь до мыслимого предела, а потом сделать его еще меньше.

Положим в кастрюлю большую разрезанную луковицу, нарезанную на крупные куски морковку, даже две, здоровую палку сельдерея, корень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец, одну гвоздичку. Хорошо еще положить хвосты от укропа и петрушки. Правильный человек всегда хранит остатки зелени для супа.

Минут через сорок посолить, выташить курицу, а бульон процедить. Причем коренья надо протереть через дуршлаг в кастрюлю.

Это и будет классический еврейский бульон, который лечит от простуды и приносит простые гастрономические радости без излишних хлопот. Особенно, если есть его со сладковатыми сухариками. Именно на таком бульоне воспитывались поколения евреев во всех странах диаспоры.

Одна беда - курица приедается. Но для этого существует бульон из говядины, который можно разнообразить всевозможными добавками.

Русская традиция рассматривает бульон как полуфабрикат для приготовления других блюд. Например, борща. Евреи видят в нем самодостаточное кулинарное явление.

Для такого бульона нужен хороший - фунтов на пять - кусок мяса без костей. Все остальное - смотри выше. Только варить говяжий бульон нужно долго часа три, и еще к кореньям можно прибавить репу. Когда суп практически готов, его вкус можно изменить минимальными добавками. Например, бросить буквально несколько листьев крупно нареанной капусты. Хорошо, если это краснокочанная капуста - она более пряная и дает оригинальный цвет старого бордо. Можно добавить нарезанные сосиски, или копченую колбасу, или ветчину и вообще что

хочется.

Правильно сваренный бульон испортить трудно.

Мясо, сваренное в супе, едят отдельно. И не только из экономии, но и потому, что оно считается деликатесом, который не стыдно подавать даже к праздничному столу. Едят его, естественно, с хреном, обильно поливая перекаленным сливочным маслом.

Кроме вкусовых качеств, бульон обладает еще и тем поучительным достоинством, что его прозрачность противостоит нашему смутному времени.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Русская кухня часть 5

Здравствуйте All!

Вернемся к нашим баранам

Баранина плохо сочетается со славянскими традициями, то есть с солеными огурцами, кислой капустой и водкой. Она стынет в наших неприученных глотках и непереваренным комом лежит в желудках до следующего обеда. А все потому, что мы не запиваем ее горячим еленым чаем или холодным красным вином.

Для баранины русское застолье сделало два исключения. Первое из них плов. Он прекрасно гармонирует с бедностью, потому-что, как говорят пошляки, плов - это дешево и сердито. И обычно - невкусно.

Судьба второго исключения куда счастливее. Шашлык - отрада наших пикников. Причем что-что, а его мы готовим по-русски, а не кавказским методом. То есть маринуем мясо в уксусе, луке и перце. (Горцы предпочитают гранатовый сок и - даже - говядину). Хорошо еще оставшийся жир с луком потушить в кастрюле и есть это сверхкалорийное хлебово на похмелье, оставив заботы о диете на понедельник.

Однако, согласитесь, что наше баранье меню преступно скупо. Для того, чтобы его разнообразить, нужно совсем немного - терпение и труд. Говорят, что при помощи этих добродетелей можно сделать все, что угодно. Например, засунуть зубную пасту обратно в тюбик.

Секрет успеха бараньего блюда в разделке. Вот где неуместна жалость. Обрезайте все лишнее, пока баранья нога не превратится в миску безупречных красных кубиков. Примерно так же поступал Микеланджело с мраморной глыбой, и вот результат - бессмертие.

Если на мясе не останется ни пленок, ни лишнего жира, ни жилок, то не будет и специфического бараньего привкуса, портящего воспоминание о пиршестве. Вкус останется, а привкус -

нет.

Разделанное мясо должно удовлетворить художественный вкус: его хочется сьесть сырым. Кстати, ничего страшного не будет в этом случае. Но лучше все же приготовить. Например, люля-кебаб. Мелко порубить мясо и лук секачом, смешать с кинзой и петрушкой, посолить и хорошо поперчить. А потом облепить смесью шапмуры либо просто сформировать продолговатые котлетки и поджарить на гриле. Это доступно каждому: гриль, как родственники, есть у каждого эмигранта.

Впрочем, не стоит задерживаться на примитивном (но очень вкусном) люля-кебабе. Вот если в мясорубку бросить полкило сверхтщательно разделанной баранины, туда же добавить яйцо, 3 столовые ложки масла, луковицу, немного муки и много перца, а потом добиться от фарша воздушности, то будут все основания говорить о классе. Теперь из фарша скатайте шарики с грецкий орех величиной, запанируйте в яйце и манной муке и быстро обжарьте в масле.

Коволаки, а так наывается это армянское блюдо, должны плавать в соусе. И сделать это очень просто. Налейте в кастрюлю стакан бульона, порежьте две луковицы, добавьте три ложки томатной пасты, ложку муки, ложку масла, половину чайной ложки виноградного уксуса, перец, петрушку, базилик. Поварить минут десять и залить бараньи шарики. Можно потушить коволаки в соусе еще минут 15. Это только читать долго, а делать очень быстро.

Теперь мы добились от баранины чего хотели: экзотики и нежности. От жены бы так.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

"Домашнее ягодное виоделие" N°7

Мир Вам, All!

БРОЖЕНИЕ Помещение для брожения сока должно быть свободно от посторонних запахов и спертого воздуха, при желании всегда легко проветриваться и иметь постоянную t° 15-20°С. Сущьность брожения состоит в том, что заключающийся в разбавленном водой ягодном соке сахар, распадаясь, превращается в алкоголь и углекислоту. Процесс брожения поддерживается микроорганизмами - бродильными или дрожжевыми грибками, споры которых всегда присутствуют в воздухе в значительном кол-ве и, кроме того, в изобилии находятся на кожице ягод и плодов. Брожение в зависимости от его силы разделяют на бурное(главное) и тихое (дображивание). Вторая из этих стадий в свою очередь делится на две: первое и окончательное дображивание. Процесс протекает в закупоренной

посуде таким образом, что выделяющаяся из бродящего сока углекислота имеет возможность выходить наружу. Наружный же воздух, в кот. содержатся грибки, способные испортить вино, не должен иметь доступа внутрь посуды к ягодному соку или, как его теперь следует называть, суслу. Изоляция внешней среды от сусла достигается с помощью тка наз. бродильных шпунтов, кот. существует довольно много. Все они содержат жидкость - воду или глицерин,- кот. и предохраняет сусло от соприкосновением с воздухом. В домашнем обиходе пользуются трубкой одним концом всавленной в пробку, а другим - в стакан или склянку с водой. Трубка в пробку должно входить очень плотно т.к. система должна быть герметична. Бурное брожение не замедлит начаться сразу после разлития сусла по бродильным сосудам, причем в это время образуется такая масса углекислоты и выделение ее происходит с такой быстротой, что сусло непрестанно бурлит. Это сопровождается энергичным бульканьем в бродильном шпунте. Чтобы содействовать более полному и совершенному брожению, весьма полезно время от времени покачивать посуду с суслом. Как уже говорилось, для поддержания правильного режима брожения нужно, чтобы оно происходило при постоянной t° = 15-20°С. Иногда бурное брожение долго не начинается после того, как сусло разлито по сосудам. Такая задержка обычно бывает при несоответствующей температуре. К установлению ее следует немедленно принять все меры. Бурное брожение ягодных вин продолжается в течение 3-4 недель. Спустя 5-6 недель оно, как правило, полностью заканчивается. Наступает период тихого брожения или дображивания. Окончание бурного брожения без труда узнается по прекращению частого выделения газовых пузырьков. Оно не останавливается насовсем, но настолько затихает, что пузырьки булькают лишь изредка. Когда бурное брожение окончено, бочки или бутыли доливают суслом из запасной посуды до самого верха. для этого приходится извлекать втулку и затем опять закреплять наглухо. Наполненную суслом посуду ставят для тихого дображивания в прохладное помещение - напр., в погреб или в подвал. Т.к. процесс продолжается, то бродильный шпунт по-прежнему находится на своем месте. Тихое брожение в среднем занимает от 2 до 5 месяцев. Иногда оно совершается бестрее, иногда затягивается. Об окончании его можно судить только по абсолютно полному прекращению выделения пузырьков из бродильного шпунта. Во все время брожения - не только бурного, но и тихого, - сусло бывает мутным. По мере того, как тихое брожение близится к концу, сусло постепенно просветляется, причем всплывающие на поверхность частицы дрожжей мало-помалу оседают на дно.

Обычно к январю (а порой на месяц-два раньше) ягодное сусло становиться совершенно прозрачным. С этого момента оно уже может называться вином.

P.S. Далее пойдут главы "Переливание и фильтрование вина", "Искусственное осветление", "Разлитие вина в бутылки и их закупорка", "ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ ЯГОДНЫХ ВИН". Честь имею, Sergiy - Вторник Октябрь 01 1996 10:00.

Калмыцкий чай (было Мускатный орех)

Hello Julia!

03 Oct 96 13:41, Julia Yachmeneva написал к All: JY> Имеется в наличии некоторое количества молотого subj. Как можно JY> его использовать ?

Поделюсь рецептом калмыцкого чая (в простонародье "джомба"). Очень актуальная штука после наступления холодов.

На 10 порций: вода- 1,5 л., чай _плиточный_- 40г., молоко или сливки- 0,5л., масло сливочное- 50г., соль, мускатный орех по вкусу.

Плиточный прессованный чай заливают холодной водой, доводят до кипения и кипятят 5-10 минут, затем вливают молоко или сливки и вновь кипятят 5 минут. В процессе варки чай размешивают (переливают) половником 2-3 минуты. После этого разливают по пиалам, добавляют сливочное масло и соль, натёртый мускатный орех, но добавлять орех надо аккуратно, чтобы не перебарщить.

Под Subj хорошо идут пышки, пирожки и т.п.

Alexey.

--

Re: Как бы салатик приготовить?

Привет Nastya!

Среда Октябрь 02 1996 18:50, Nastya Tkachova пишет к All:

NT> Захотелось нам тут присовокупить к праздничному столу еще один NT> салатик, но вот беда, не знаем точного рецепта. Говорят, что родина NT> этого салата в Италии, но как он точно называется не знаю. :-(NT> Основные его компоненты: макароны (точнее рожки), огурчик солененький, NT> колбаса... А вот что еще необходимо туда добавить (в оригинале)..? NT> Может знает кто? Это было бы прекрасно, так как нравиться он мне дюже. NT> =)

Точного рецепта этого итальянского (?) салата сейчас не вспомню, поэтому - салат по-датски, и, как всегда в салатах, компоненты можно без ущерба для вкуса менять: 200 г макарон или рожков, небольшой кочан цв. капусты, корень сельдерея, 2 моркови. 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст.л. раст. масла, 2 ст.л. уксуса, 3 ст.л. майонеза, 1 ч.л. горчицы. Макароны

отварить в подсоленной воде. Нарезать морковь, сельдерей кубиками; капусту разделить на кочешки и все отварить (не разваривать!). Охлажденные овощи и макароны залить уксусом, раст. маслом, майонезом и горчицей. Добавить нарезанную ветчину (колбасу).

Приятного аппетита!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Айва

Привет Valera!

Среда Октябрь 02 1996 16:34, Valera Manojlo пишет к All:

VM> А не подскажет ли кто , что можно сделать из subja , а то дома не VM> знают что с ней делать.

Сделать для консервирования и хранения или же съесть так ? Заготовки из айвы - обычные: варенье, компот, цукаты из варенья, сироп, мармелад, желе и т.д. Для быстрого съедания - салаты, супы, мясо с айвой, начинки для пирогов, блинов, кулебяк, десерты. Для примера: Разл. салатные сочетания: - айва, отварная свекла, грецк. орехи, майонез, зелень. - айва, редька, лук, майонез, зелень. - айва, отварная курица, маринов. огурцы, картофель, яйца, сметана, зелень. Слышал, но сам никогда не пробовал айву с рассыпчатой гречневой кашей, + лук, майонез и укроп. Супы: с кефиром, с горошком (консервированным), суп-пюре с рисом. Плов с айвой и тыквой (1:1). Десерты: печеная айва с вареньем или медом, запеченная айва с урюком и орехами.

Приятного аппетита!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Еврейская кухня.

Привет Vitaly!

Среда Сентябрь 25 1996 19:16, Vitaly Zakurdaev пишет к All:

VZ> Народ, пожалуйста, кто знает рецепты еврейской кухни, киньте VZ> чего-нибудь. А то я кроме еврейского салата, бульона и бутерброда VZ> ничего не знаю. А интересно.

Судя по книге "Рецепты еврейской кухни" (к-рая, кстати, есть и сейчас в продаже) много рецептов "собирательных" из разных др. стран; судя по вкусовым впечатлениям "в гостях" основное - мало или почти нет острых блюд, ну и ..., в общем, специфическая кухня.

Картофельный пудинг (бульбе тейгехц). 1 кг картофеля, 100 г жира, 30 г лука, 2 яйца. Картофель почистить, натереть на терке, соединить с яйцами, солью, припущенным репчатым луком и топленым гусиным жиром. Массу перемешать и выложить в хорошо смазанную жиром жаровню. Сбрызнуть жиром и выпекать

в духовке вначале под крышкой, потом - без нее до готовности.

Также присоединяюсь к вопросу: киньте, pls, что-нибудь своеобразное из еврейской кухни.

Наилучшие пожелания,

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Еврейская кухня.

Привет!

Vitaly Zakurdaev in a message to All:

VZ> Народ, пожалуйста, кто знает рецепты еврейской кухни, VZ> киньте чего-нибудь.

Лови!

ФОРШМАК 2 средних размеров селедки 1-2 ломтика булки 1 головка лука - лучше синего 1 яблоко 3-4 ст. ложки сливочного масла 1/5 чайной ложки лимонной кислоты 1/2 чай. ложки сахара 1 яйцо 1 ст. ложка уксуса

Если сельдь слишком соленая, перед разделкой вымочить в воде или молоке 3-4 часа. У сельди отрезать край брюшка, хвост и голову, выпотрошить, разрезать вдоль спинки и снять шкурк, отделить мякоть от костей. Пропустить через мясорубку с размоченной булкой, очищенным яблоком и луком. Добавить размягченное сливочное масло, вторично пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, лим. кислоту, взбить деревянной ложкой. Сварить яйцо, отделить желток, белок порубить, добавить в получившуюся пасту. Желток протереть с уксусом, добавить остатки сахара, полить форшмак сверху.

Продолжение последует, сейчас меня муж с машины сгоняет:)...

See you,

Nataly. --- timEd 1.10.g1+

Re: Домашние пельмени

Привет Nina!

Четверг Октябрь 03 1996 10:27, Nina Lazareva пишет к All:

NL> Кто знает рецептик? NL> Особенно интересно, какое мясо для этого лучше, какие приравы и пр.

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ. Тесто: 1.5 стак. муки, 2 ч.л. сухих дрожжей, 0.5 стак. воды. Фарш: 250 г рубленого мяса, 1\2 ст.л. коньяка, по 1\2 ч.л. сахара и соли,

1 ст.л. растит. масла, 1\2 ч.л. крахмала (лучше кукурузного). Замесить крутое тесто, раскатать и оставить под салфеткой на 2 ч. при комнатной t. После перемесить еще раз, раскатать в жгут диаметром 5 см. Разрезать на кусочки по 4 см длиной, раскатать каждый в круг диаметром 8 см. Положить фарш, придать соответствующую форму. Варить на пару на полотняной

салфетке.

ПЕЛЬМЕНИ по-русски приготавливают из фарша, содержащего свинину, говядину и баранину (2:3:1), также фарш можно сделать из куриного мяса и, говорят, еще возможна рыбная начинка, но никогда не пробовал.

Приправы и пряности - дело вкуса, их сочетаемости и наличия. Часто обхожусь просто: черн. перец, соль, лук.

Наилучшие пожелания!

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Мускатный орех

Привет Julia!

Четверг Октябрь 03 1996 13:41, Julia Yachmeneva пишет к All:

JY> Имеется в наличии некоторое количества молотого subj. Как можно JY> его использовать ?

Цитирую: " мускатный орех применяется в кулинарии при изготовлении соусов соуса белого с яйцом, соуса с мадерой, соуса красного с вином, при тушении мяса. Также добавляют в фарш курицы, индейки, утки, печеночный паштет. Мускатный орех кладут в тесто для пряников, сдобных булочек. В блюда муск. орех добавляют перед окнчанием тепловой обработки, в тесто - при замесе. Норма закладки в соусы - 2 г на 1 л, во 2-ые блюда и мучные изделия - 0.1 г на порцию." Еще он прекрасно воспринимается в компотах, вареньях, овощных салатах, блюдах с грибами, макаронах, картофельных блюдах; все эти сочетания многократно проверены. Считается, что в больших кол-вах мускатн. орех может перевозбудить организм, а в умер. дозах - хорош для ослабленного организма.

Всего наилучшего,

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Пита ?

Любезный Kosta!

Thursday October 03 1996 07:50, Kosta Teplicky wrote to All:

KT> Как сделать Subj ! До сих пор умудряюсь как так может быть что в KT> нутри у булочки пусто, причем стенки этой булочки толщиной где-то пол KT> сантима !!!! Берем обычное дрожжевое тесто (мука, вода, дрожжи, соль) даем подрости, делаем шарики 60-70гр накрываем салфеткой или п.э. пленкой, даем подрасти, раскатываем лепешки в 6-8 мм - опять накрыть и дать подрасти в 2 раза. Печем на сковороде или в духовке на верхнем ряду. Лично я предпочитаю питы с гриля (барбекю). Когда пита раздувается, нужно перевернуть. N.B. добавляю немного раст. масла при замесе.

Всяческих Вам кайфов, и побольше! Miroslav

--

Безе

Привет!

Сегодня испекла по интересному рецептику. Получилось намного лучше, чем обычно;)

4 белка и 225 г сахара смешать в миске, поставить над кастрюлькой с кипящей водой (так, чтобы миска не касалась воды и нагревалась паром) и взбивать минут 5-10. Выпекать как обычно. Такое тесто отлично держит форму и поднимается в процессе выпечки. Вынимать их духовки надо, пока пирожные еще мягкие, они почти сразу затвердевают при остывании.

С наилучшими пожеланиями, Nastya Chadeeva.

Еврейская кухня.

Привет!

VZ> Народ, пожалуйста, кто знает рецепты еврейской кухни, VZ> киньте чего-нибудь.

Как и обещала, продолжаю:

ЦИМЕС-КНЕЙДЛАХ (это кнедли такие во фруктово-овощном соусе)

НАДО: 0,5 кг морковки 0,5 стакана изюма 5-10 шт. чернослива 50-70 г. сливочного масла 0,5-1 ст. ложка соли 0,5 ст. ложек сахарного песка 1 стакан крутой манной каши 1 сырое яйцо 0,25 ч. ложки перца - душистого или черного.

Морковь режется мелкими кубиками, слегка обжаривается в масле в сотейнике, заливается водой так, чтобы чуть закрывала морковь, тушится до полуготовности. Затем добавляеися изюм, чернослив, сахар, соль, доводится до кипения (то, что получается при этом, называется цимес). Тем временем формируются кнедли, для этого кашу смешивают с сырым яйцом, маслом, солится, перчится по вкусу, кнедли обваливаются в муке и кладутся в закипевший цимес.

ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ ШЕЙКИ Указанный продукт в сыром виде осторожно зашивается с одной стороны. Дальше готовится начинка: мука смешивается с мелконарубленным куриным или гусиным жиром, млконарезанным луком, солится, перчится. После чего шейки заполняются получившимся фаршем и зашиваются. В кастрюлю кладутся пассерованные лук, морковь, сверху - шейки, заливаются небольшим количеством воды и тушаться по готовности. Готовые шейки охладить, вынуть нитки, нарезать ломтиками и обжарить в 2-х сторон.

КУРИЦА "ОНГИФИЛЦ" Выпотрошить курицу, промыть, разрезать, не повредив кожицу, посолить снаружи и внутри. На дно утятницы положить жир, 2 нарезанных луковицы, куру на

спинку, а внутрь ее - начинку: 6 ст. ложек топленого куриного жира, 2 сырых яйца, 2 мелконарезанных луковицы, 1 ст. ложка воды и мука - все это должно быть в консистенции густой сметаны. После чего все это закрывается крышкой и ставится в духовку. Через 30 минут куру полить скопившимся внизу жиром и еще раз в духовку, теперь на час. По мере надобности поливать жиром. На последние 5 мин. готовки крышку открыть.

"ЧЕРНЫЙ" ТОРТ 2-3 яйца растереть с сахаром, влить стакан кефира или молока, 0,5 ст. крпкого чая, 300 грамм меда, добавить гашеную соду, изюм или орехи, корицу. Потом во все это дело засыпается мука - как водится, до консистенции густой сметаны. Выливается в форму, выпекать около часа при темп. 250 градусов.

Пока все:))) Вообще-то гусиный жир можно заменить качественным маргарином - типа Rama, например, но вкус, конечно, похуже будет...

See you,

Nataly. --- timEd 1.10.g1 +

"Домашнее ягодное виноделие" N°8

Мир Вам, All!

ПЕРЕЛИВАНИЕ И ФИЛЬТРОВАНИЕ ВИНА После того,как тихое брожение завершится и вино сделается совсем прозрачным, приступают к его переливанию, т.е. отделению от скопившегося на дне осадка. Для этой цели при subj превосходно служит гибкая резиновая трубка. Ею действуют как сифоном. Хорошо, если сифон оснащен несложным краном или зажимом. Замутненную часть содержимого приходится фильтровать. Для фильтрации употребляются фланелевые мешочки с обращенным внутрь ворсом. {Вообще-то я никогда не фильтрую осадок, а фильтрую вино сразу при переливании} Переливание преследует цель отделить вино от осадка и, если эта цель не достигается с одного раза, то необходимо вторичное переливание. Совсем иначе обстоит дело, когда спустя месяца два или больше после окончания дображивания вино не просветляется. Если обнаружено, что на есстественное просветление надежды нет, мы вынуждены обращаться к искусственному просветлению, называемому также "оклейкой" вина.

Но об этом в одной из наших последующих передач... Честь имею, Sergiy - Понедельник Октябрь 07 1996 16:46.

Домашние пельмени

Приветствую Nina!

??? Nina Lazareva ??? пишет ??? All ??? следующее:

NL> Кто знает рецептик? NL> Особенно интересно, какое мясо для этого лучше, какие приравы и пр.

Тесто: яица, вода (не кипяченая), мука. МОЛОКО или молочные продукты добавлять /НЕЛЬЗЯ/.

Фарш: мясо какое есть (всегда беру на глаз), если не жирное добавляю сало, лук (тоже на глаз), перец черный молотый и соль по-вкусу. Все, кроме перца и соли, пропускаю через мясорубку 2 раза, добавляю перец и лук, после чего тщательно вымешиваю. Фарш должен быть _вкусным_ и не густым (можно даже сказать жидковатым), иначе фигня получиться. Если фарш получился густым, то бобавляю воду (опять таки не кипяченую).

А далее все просто: тесто /тонко/ раскатываю, кладу фарш и залепливаю, потом полученный продукт бросаю в кипящую воду и варю до готовности.

Ну вот вроде бы и все.

С наилучшими пожеланиями Dima

Re: Глент вейн

Привет Andrey!

Воскресенье Октябрь 06 1996 12:32, Andrey Semenenko пишет к All:

AS> Как приготовить глент вейн. И из чего его лучше делать.

Глинтвейн. 1 л красного столового вина, 200 г сахара, 6 шт. гвоздики, кусочек корицы. Вино прокипятить с сахаром и специями. Подать горячим. 7-8 порций.

ГЛИНТВЕЙН "Ночь перед Рождеством". (рецепт - из газеты). 2 бут. кагора, 250 г ликера "Старый Таллин", 2 лимона, гвоздика, корица. Кагор довести до кипения в эмал. посуде, не кипятить. Снять с огня, добавить пряности, ломтики лимона и ликер. Настоять 15 мин. и можно употреблять.

Вроде так, но, помнится, были здесь когда-то такие специалисты...

Dmitry

Nosce te ipsum.....

Re: Глент вейн

Приветствую тебя, Andrey!

Вот что Sunday October 06 1996, Andrey Semenenko написал All:

AS> Как приготовить глент вейн. И из чего его лучше делать.
ГЛИНТВЕЙН: 1л. красного столового вина, 200гр. сахара, 6-7 шт. гвоздики, 1 небольшой кусочек корицы. Вино прокипятить с сахаром и специями. Подавать горячим. Расчитано на 7-8 порций. Если понравится - дозу принятия можно увеличить. Вообще то пьют его в холодную, дождливую погоду... согревает ;))

Пиши, пока

Valeriy

Whats You See Is Whats You'se Gets

Re:Морковь по-корейски

Good day, Alex !

Недавно,Alex Portalimov соблаговолил(-а) написать Sergey Boltin... AP> Режешь говядину (мороженную)вдоль волокна на тонкие длинные дольки. AP> Как и корейскую морковь. Морковь так же.Разбавляешь(обязательно) AP> уксусную к-ту водой 1 к 2 или 3,и заливаешь слегка подсоленое Ни в коем случае !!! Корейцы используют уксусную эссенцию, иначе все бы ходили с глистами. Поэтому мясо свежайшее или рыбу надо заливать УКСУССНОЙ ЕССЕЦИЕЙ. Вот тут в архиве покопалась...

=== Cut === ? [21] Кухня (2:5085/17.13) ?????????????????????????????????????? SU.KITCHEN ? Msg : 349 of 468 From : Rita Pak 2:5021/6.1 23 Feb 96 20:55:00 To : Anna Vinogradova СОЕВЫЙ СОУС ??
?

На 500гр мяса берем 800гр моркови, 3 ср. головки репчатого лука, 2 ч.л. рубленного или давленного чеснока, кориандр (по вкусу), 1-2 ст.л. красного перца и 4 ст.л. подсолнечного масла.

Мясо замочить в эссенции. В это время нарезается морковь на машинке. Морковь помять, чтобы выделился сок, порезать лук, положить чеснок, кориандр, перец. Масло прокалить, оно должно гореть, чтобы не было запаха масла. Мясо к этому времени должно поменять цвет на белый, как-будто заварится, все компоненты смешать. Дайте всей смеси постоять и остынуть, после чего можно поставить все это в холод и после полного охлаждения можно подавать на стол.

Могу сказать сразу, что не стоит ставить огромное блюдо на стол перед гостями, блюдо вкусно пока оно холодное и подается оно как холодное в маленьких и средних пиалах, впрочем, как и все корейские блюда. Но это на тот случай, если вы до конца хотите быть оригинальной.

Могу добавить из жизненного опыта мужа еще кое-что....

На столе должно быть минимум 7-8 блюд корейской кухни, иначе как-то не стильно будет есть 'Хе' с варенной картошкой и пивом, как тут кто-то предлагал. Обычно подается комплексная холодная закуска, 'гребешки', 'Хе', 'трепанги', 'кальмары', 'папоротник', 'пророщенная фасоль', 'дайкон', 'фаршированный перец', море всякой зелени, потом горячий рис с пресной водой (но это только для гурманов или настоящих корейцев), кукси или пук-чай (блюдо называется именно так), на самом деле это суп из собачатины. Воняет противно, но ется в охотку. Так же подается жидкая и густая (паста) соя, лучше брать корейскую или японскую, но никак не кубинскую или китайскую. Так же на столе

практически всегда присутствует хлеб, сделанный из рисовой или гречневой вытяжки.

И еще... не ешьте много острого сразу на голодный желудок, иначе будут проблемы как с желудком, так и с кишечником, ну вы поняли о чем я....:))) Приятного всем аппетита, хамса-хамнида!!!

Date: Friday February 23 1996 Time: 20:55

Sincerely, Peter.

= = = =

А что делают из тыквы?

Salve, Irina! 08 Oct 96 10:35, Irina Bakonina ??. All:

IB> Посоветуйте, что можно сделать? Попробовала запечь в духовке с сахаром IB> И что еще можно из тыквы приготовить? Может на зиму можно IB> как-то закрыть? Заранее спасибо.

Можно приготовить просто оччень вкусное варенье. Его характерная особенность чем больше ешь, тем больше хочется. :) Рецепт: 1 кг тыквы, лимон (1 или 2 маленьких), 1 кг сахара; Тыкву нарезать мелкими кусочками, лимон - потереть (косточки лучше вынуть), залить все это горячим сиропом, дать настояться часов 10. После варить 3 раза кипятить по 2-4 минуты(естественно между разами должно остыть). Сироп: На 1 кг сахара примерно 200 гр воды, растворить, но не кипятить(до 1-го "булька").

Попробуй, может понравится. :)

C best regardsами Nataly An

--- Ceterum censio Carthaginem esse delendam...

Re: Ц и м е с

Hello Miroslav!

Quoting message from Miroslav Buchmet to All (5/10/96 at 23:43)

MB> Любезный All!

MB> Раз пошел разговор об еврейской кухне, то как готовится subj?

Цимес морковный с курицей

1 курица, 6 морковок, соль на кончике ножа, сахар - 1 ст.л., мука - 1 ст.л., вода - 1 стакан, лук - 1 шт., картофель - 1-2.

Тушить курицу кусочками с мелко нарезанным луком в гусятнице 1 час. Потом положить тертую на крупной терке момрковь, а через 10 минут крупно порезанный картофель. Посолить и положить обожженный на сковородке сахар.

Перед подачей заправить болтушкой из муки: влить воду в муку, все время размешивая, потом влить струйкой в готовый цимес и тоже размешать. Готовое блюдо должно иметь консистенцию густой сметаны.

Вообще-то стандартный, не праздничный цимес - без мяса. Туда кладут еще чернослив, вместо морковки можно одну картошку, главное - что сладкий.

Рецепт из книжки и воспоминаний ветеранов, сама не ела и не собираюсь.

Olga

--- TM-Ed 1.13a

Re: А что делают из тыквы?

Я приветсвую тебя Irina!

Tuesday October 08 1996 10:35, Irina Bakonina wrote to All:

IB> Привет All! IB> Посоветуйте, что можно сделать? Попробовала запечь в духовке с сахаром IB> - нижние кусочки разъехались в кашу, а верхние остались жесткие. Может тут IB> тонкости какие? И что еще можно из тыквы приготовить? Может на зиму можно IB> как-то закрыть? Заранее спасибо.

Тыква с брынзой (запеченая). Берем тыкву , режем на 4 части , отвариваем в подсоленой воде , потом очищаем от шкурки , режем на ломтики - потоньше , выкладываем на противень , посыпаем сверху брынзой , выкладываем на все на это кружечки красных помидор , поливаем растопленным сливочным маслом и в разогретую духовку. Объедение :)))

С уважением Victor

--

спирт

Привет Elena!

В среду Октября 09 1996 года, Elena Grishel писал[а|и|о] к All:

EG> Очень нужны рецепты приготовления ликеров,настоек на основе спирта. EG> Пропадает большое кол-во хорошего спирта.

Ничего проще. 1 стакан ягод (вишня,клубника,смородина,клюква!!!и т.д.) 1 стакан сахара, 1/2 литра спирта. Ягоды засыпать сахаром, 2-3 часа дать постоять, залить спиртом. Накрыть крышкой, поставить в холодильник и забыть минимум на 2 недели. По истечении срока процедить и добавить кипяченой воды до желаемых градусов. Каждый год делаю из клюквы - только успевай следить, чтобы все не вылакали сразу. Кстати, у меня пропадает сок черноплодки из-за отсутствия 1 литра спирта, может можно как-то договориться?

Ирина.

Re: салаты к празднику

Dear Julia!

Tue Oct 08 1996 13:27, Julia Yachmeneva wrote to Yana Sedneva:

YS еще пара рецептов слоеных салатов,

JY> Мне кажется что это было бы интересно всем

Ну что ж, на здоровье.

САЛАТ "ТОРТ"

Все используемые овощи - вареные. Укладываются послойно, промазывая каждый слой майонезом. Слои такие : 1 - натертый на крупной терке картофель 2 - нрезанный кольцами репчатый лук (обдать кипятком) 3 - нарубленные крутые яйца 4 - натертая на крупной терке морковь 5 - зеленый горошек 6 - натертая на крупной терке свекла Украсить сверху фигурно нарезанными овощами, входящими в салат, и зеленью. Дать постоять полчаса в

холодильнике.

САЛАТ "В ГОСТЯХ У БАБУШКИ"

Тоже слоеный. 1 - нарезанный кубиками отварной картофель (лучше молодой) 2 - нарезанный кольцами и ошпаренный репчатый лук

(можно заменить нашинкованным зеленым луком) 3 - рубленые крутые яйца 4 - очищенные и нарезаные полосками вдоль свежие огурцы 5 - очищенные и нарезанные дольками яблоки 6 - насыпенные горкой ягоды вишни или черешни - без косточек. Сделать ножом узкие отверстия в салате - сверху донизу, залить в них подсоленную сметану, сверху также залить сметаной и поставить в холодильник на 3-4 часа.

И еще вдогонку. По собственному опыту знаю - на праздничных застольях на "ура" идут разные салатики, подаваемые в тарталетках. Выгода тройная - вкусно, оригинально и посуды мыть меньше (она съедается вместе с салатом) :)

Приятного аппетита!

С наилучшими пожеланиями.

Yana.

--- GolgED 2.50b+ T-mail 2599.DOS/NC

Мясо по французски, помогите...

Hello Eugene!

EF Хочу в воскресенье попробовать сделать, пришлите рецепт. За давностью EF лет позабыл (в 83-м делал 8-). Там мясо+лук под майонезом в духовке и EF перед тем как вынуть сыр трется и запекается...

На противень кладешь _тонко_ нарезанное сало (или лук кольцами), чтоб не пригорало. Лук можно потом выкинуть. Сверху картошка кружочками, потом мясо отбивное, посоленное и поперченое, потом опять картошка кружочками, сыр, потертый на терке. И сверху все это заливается майонезом. И выпекается в духовке до образования золотистой корочки. Вот! :-)))) Ольга Янова.

--

Суп...гороховый Ж:D

Hello Sweta!

Tuesday October 01 1996 14:03, Sweta Tcherenkova wrote to All:

ST> Может кто-то и удивиться, но я очень люблю гороховый суп :) тот который

Не знаю как в столовых, но я делаю так: берется исключительно свинина(можно ребрышки, можно мякоть) варится бульончик, посолить. Предварительно замочить в холоднои воде горох часа на 2. Когда бульон будет готов положить в него горох, немного погодя засыпать картофель(все

делаю на глаз в смысле времени) морковку потереть в крупную терку, лук мелко порезать и кинуть туда_же. При желании можно лук с морковкои обжарить, но это не обязательно, бульен и так достаточно жирныи. В конце бросить лаврушку и зелень. Приятного аппетита!

Nataly Jyrjakova .

Friday October 11 1996 09:03

Пиожное "КАРТОШКА"

Oleg Kirievsky wrote in a message to All:

OK> Мож кто умеет делать субж. И ваще про пирожные в домашних условиях OK> интересно.

400гр. измельченных на терке бисквитных крошек тщательно перемешать в кастрюльке с маслянным кремом.

Крем: 150гр сливочного масла, 6 ст. ложек сгущенного молока, 2 ч.л. какао, 2 ст.л. любого сиропа. Часть крема оставить для отделки. Основную массу разделить на 10 частей. Придать каждой форму картошки, положить все на доску и поставить на 20-30 минут в холодильник. После этого обсыпать каждое пирожное порошком какао. Вилкой сделать небоьшие углубления ("ростки"), наполнить их оставшимся кремом.

--

Домашние пельмени

Nina Lazareva wrote in a message to All:

NL> Кто знает рецептик? NL> Особенно интересно, какое мясо для этого лучше, какие приравы и NL> пр.

3 ст. муки просеять в миску, сделать углубление. В 150-250гр. воды вбить 2 яйца, посолить, перемешать. Все это постепенно влить в муку. Тесто мешать пока не станет эластичным. Побить его об стол или еще об что-нибудь ;). Положить на тарелку и накрыть влажной салфеткой или посыпать мукой и оставить настаиваться на 20 мин. Фарш: свинина 250гр., говядина 250гр., лук репчатый 2 головки, песок сахарный 1/2 ч.л., вода холодная 1/2 стакана, соль, перец. Мясо для пельменей можно брать не только одного вида - баранину или говядину 500гр.

Отварив или обжарив пельмени, можно подавать к столу.

--

Что-то из молочнх смесей...

Здравствуйте, Nikolay!

Четверг Октябрь 10 1996, Nikolay Timohin писал к Andrey Komar:

АК Короче ситуация такая: после моего ребенка регулярно остается АК приличное количество детских молочных смесей типа "МАЛЫШ", АК "СИМИЛАК".... Причем, как в сухом, так и впригоговленном виде. И вот АК слышал как-то я, что из етого

дела можно готовить АК чегой-то АК сладенькое..... А как???

ТРЮФЕЛИ

Состав: 100 гр сливочного масла

1 пачка "Малыша"

0,5 ст.молока

2,5 ст.сахара

8 ст.ложек какао(можно чуть меньше)

Приготовление:

Молоко, сахар, масло прокипятить, затем эту смесь смешать с какао и "Малышом" и все хорошо перемешать до однородной массы. Затем накрыть крышкой на 5-7 минут пока не остынет. Когда массы остынет,будет густая, форму лекго придавить пальцами, лучше всего форму конфет-трюфель, и выпекать. Как испекутся посыпать вафельной крошкой или шоколадом. В конфеты,во время перемешивания ,можно добавить тертые орехи.

NT> е помню рецепта, спрошу у жены, но точно знаю что из МАЛЫША можно NT> приготовить весьма апетитные труфельные конфеты. По-моему из одного NT> рецепта выходит 40 или 60 конфет. Пальчики оближишь. Если интересует NT> прешлю рецепт.

NT> Nikolay

--- - Отгрызать тута /p>

--

Японская айва

Привет!

Thursday October 10 1996 21:23, Olga Shirokova wrote to All:

OS> Подскажите, что из subj приготовить можно?

Все очень хвалили, поэтому я запомнила;) Готовится нечто среднее между соком и сиропом. Плоды моют, разрезают на части, вырезают сердцевину с семенами, укладывают слоями, пересыпают сахарным песком (на 1 кг чищеных плодов - 1,3 кг сахара) и ставят в прохладное место на 6-12 часов. Появившийся сок процеживают в кастрюлю, доводят до кипения, кипятят в течение 5 минут, заливают в банки и закатывают. Можно еще приготовить компот (как из целой, так и из резаной) - уложить в банки, залить сахарным сиропом (300 г сахара на 1 л воды) или вообще просто кипятком. Стерилизовать как обычно (как яблоки, к примеру) и закатать. На мой-то взгляд, можно и не стерелизовать вообще, а проварить минут 15, сложить в банки, залить сахарным сиропом и закатать. В принципе, кислоты в ней много. Еще можно цукаты, но мне уже лень;))

С наилучшими пожеланиями, Nastya Chadeeva.

Цепелинай

How do you do, All!

Вот, кто то спрашивал, как сие готовится. Рецепт взят из толстого тома "1000 вкусных блюд", "Вайздас", Вильнюс, 1957 г. (сейчас читается, как крутое извращение!)

15 сырых картофелин, 5 вареных, соль.

Фарш - 400-500 г. говядины, 1 луковица, 1\4 столов. ложки жира, молотый перец.

Соус - 70 г. шпика, 1 луковица, 2-3 столовых ложки сметаны. Очищенный картофель натереть, отжать сок ч\з марлю, добавить размятый вареный картофель, размять. Взять 70-80 г. расплющить руками, в середину положить фарш, края соединить, придать овальную форму. Класть по одному в кипящую воду (вода должна кипеть постоянно) и осторожно помешивая, варить 25-30 мин. Выбрать из воды, положить на подогретое блюдо, полить шпиком, поджаренным с луком, и сметаной. Фарш - говядина или свинина (сырая или отварная) - ч\з мясорубку, добавмть поджаренный на жире лук, перец, соль, по мере надобности - бульон, перемешать.

ЗЫ. А вот сам читаю рецепт - и он мне уже не нравится. Какой-то бледный, вареный, вот лучше соберусь с духом и запостю пару оригинальных салатов, а мож и секреты _плова_ открою общественности (из уголка сурово сжатого мужского рта выкатилась скупая слюна) ;)))))))))

С уважением, Konstantin.

--

Лимоны на зиму

Helene! Я пришла к тебе с приветом,

рассказать, что солнце встало ...

HR> Посоветуйте, пожалуйста, как сохранить лимоны долгое время, хотелось бы HR> сохранить их целыми.

Насчет целых знаю, что их просто режут на дольки и пересыпая сахаром укладывают в постирилизованную банку и под крышку простую. А я делаю по другому. Я перекручиваю лимон на мясорубке с сахаром. Сахара у меня получается, где-то на литровую банку стакана два. HR> И еще киньте рецептик Пражского торта, очень хочется попробовать HR> испечь!

Рецептик? Пожалуйста.

Тесто:

2 яйца взбиваешь с одним стаканом сахара, потом туда добавляешь стакан сметаны, пол банки сгущенного молока, чайную ложку соды, две чайные ложки какао и два или два с половинкой стакана муки. Тесто должно получиться жидким. Из этого теста выпекаешь три коржа. У меня из этой порции получается три коржа средней величины, но все зависит от формы для торта. Короче сколько получится, столько получится. Пекутся они быстро. Готовность проверяешь спичкой. Протыкаешь корж, если спичка сухая, то корж готов, ну а если на ней остался след от теста, то поставь еще допекаться. Выпекать в сильно разогретой духовке. За тем делаем крем. Для этого за несколько часов перед тем как готовить нужно достать масло из холодильника и положить его растаивать. Берешь 300-400 грамм. Потом смотришь сколько у тебя получилось коржей. Если два, то хватит и 200-250 грамм масла. Если три коржа, то 300-400 грамм масла. Короче мягко масло берешь и хорошо перемешиваешь с 1/2 банки сгущенки, добавляешь туда 2-3 чайных ложки какао и все хорошо перемешиваешь. Если масло хорошее, то оно должно чуть увеличится в объеме. Крем готов, потом ждешь, когда остынут коржи и смазываешь их кремом. Коржи перемазываешь между собой и по бокам. Потом я сверху еще вилкой по крему вожу и получается такой забавный рисунок. Потом ставишь в холодильники. Минут через 30 крем замерзает и торт готов. Вообще по рецепту, как я читала тесто готовят все на водяной бане, но это такая марока, я делаю все просто так. Получается нямка, которой хватает ну на час от силы. Потом о нем остается только воспоминание. Сразу хочу тебя предупредить с эти тортом я не вожусь. Делать его очень быстро это просто так получилось, что большое описание, а так время займет на приготовление

минут 45.

Всего тебе нам-нямистого!

Вау! Баюшки !

Просьба слезная ;-)

Приветствую, Lora!

LK> У меня скоро праздник. Гости прийдут как водится. А уже темнеет рано. LK> Говорят можно специально испеченные торты поджигать. LK> Может кто-то такое умеет делать? Поделитесь, пожалуйста. В этом случае могу посоветовать на любой торт поставить специальные подставки со свечами 8-)) А еще есть рецептик мороженого "Сюрприз": Выпекают обычный бисквит,кладут его на металлическое блюдо (лучше мельхиоровое) на бисквит помещают консервированные фрукты или нарезанные апельсины,затем бруски мороженого,сверху закрывают эти бруски снова консервированными фруктами или нарезанными апельсинами и заливают сверху все взбитыми белками с сахарной пудрой.Затем запекают (прямо на блюде) в жарочном шкафу (при очень большой температуре примерно 260-280 С) несколько минут.При подаче по краям блюда раскладывают небольшие кусочки сахара, пропитанного коньяком и их поджигают. Вот такой рецептик.;-))) Желаю приятного аппетита!!!

Olga.

Re: Мясо по французски, помогите...

Здравствуйте Eugene!

Понедельник 30 Снетября 1996 17:00, Eugene Filippov wrote to All:

Тут уже рецептик пробегал, но какой-то неполный. Слегка подправлю.

Надо. Мясо: свинина любая или говядина отборная, 2 крупных луковицы, 2 крупных картошки, маринованные или соленые грибы или огурцы, 250 г. майонеза, сыр или 2 яйца, пряности по вкусу.

Мясо режется тонкими полосками поперек волокон, укладывается на дно сковороды, солим, перчим, пряности по вкусу (я обычно делаю мускатный орех). Сверху укладывается нарезанный кольцами лук - полторы луковицы, надо чтобы все мясо было равномерно накрыто. Теперь смажем майонезом полбанки. Далее укладываем нарезанный кружочками картофель, так-же чтобы равномерно накрыть весь лук, да еще и в два слоя. Сверху укладываем мелко нарезанные грибы или огурцы, затем опять слой лука. Смазываем оставшимся майонезом и посыпаем тертым сыром или заливаем яйцом.

Все в разогретую духовку. Температура сначала 200-250,

чтобы сыр схватился, а затем снижаем до 150, чтобы не подгорело. Примерно час в духовке, и все. Можно еще снизить температуру и оставить подольше, тогда мясо нежнее.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Re: салаты к празднику

Здравствуйте Oxana!

Среда 02 Октября 1996 18:51, Oxana Klopenko wrote to All:

OK> Предстоит празднество, и очень хочется приготовить каких-нибудь интересных OK> салатиков, но только не из морепродуктов, а то обычно холодный стол OK> получается рыбным ;) Может, кто поделится интересными рецептами? Заранее OK> благодарна.

Ох, сколько здесь уже этого было. Да и литературы на BBS по этому делу масса. Однако, парочку под водочку:

1. Еврейский (все наверное знают). Плавленый сырок, 2 зубчика чеснока, майонез. Сырок и чеснок потереть на мелкой (ну не самой мелкой) терке, перемешать с майонезом.

2. Это уже свой. Морковь потереть на мелкой терке, посолить, добавить потертый на мелкой терке чеснок (по вкусу), залить подсолнечным маслом, перемешать.

А, вообще, я уже писал, салаты можно готовить из чего угодно. Главное: резать кубиками и чаще пробовать, что получилось :-)).

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Змеиное мясо

Hello All.

Как обещал даю описание своего способа разделки и подготовки subj.

У пойманной особи удаляется верхняя часть (голова) длинной примерно 5-6см, усли длина змеи более 1м я лично отрезаю еще и снизу столькоже, для лучшего снятия кожи; - дальше акуратно, острым ножом, в верхней части отслаиваем змеиную кожу от мяса; - из подходящей прочной веревки готовим петлю-удавку и закидываем за выступающую часть собственно тела змеи, а конец привязывам к подходящему упору; -двумя руками медленно стаскиваем кожу; -для удаления внутренностей делаем в верхней части продольный разрез,захватываем их резким движением сверху вниз извлекаем;

Все, разделка окончена. Теперь следующий этап,- подготовка subj.

Разделанную змею помещаю в подходящую посуду, заливаю раствором соленой воды (из расчета 2 стол. ложки соли на литр)

и вымачиваю в общей сложности примерно 40 мин, меняя 5-6 раз раствор. К стати по тому как быстро и сильно чернеет вода можно судить о степени ядовитости. Замечено что большие экземпляры змей чаще всего менее ядовиты, чем мелкие особи. После того как мясо вымочено (а иногда и во время вымачивания, когда время поджимает) снимаю тонкую пленку, всегда имеющуюся сверху subj. Ещё раз промываю, режу на кусочки,- и все: subj готов к кулинарной обработке. Хочу предупредить - subj очень быстро готовится, так что затраты времени на подготовку мяса компенсируются временем его приготовления.

В основном готовим жаренное и тушеное мясо.

Кто знает другие блюда из subj - поделитесь pls.

Bye.

С уважением Vladimir.

--- E-Mail: Vladimir_Tihonov@p88.f38.n469.z2.fidonet.org :-)

Re: Халва

Привет Sergey!

Четверг Октябрь 10 1996 01:14, Sergey Cherednikov пишет к Igor Tolokonnikov (Nacht):

AP Можно ли в домашних условиях приготовить сабж? IT(Можно. Но из манной крупы. Посмотри в книге "Ведическая кухня". IT(Она продавалась во многих магазинах, в частности в "Молодой IT(гвардии" на Полянке.

SC> Если можно напишите в эху т.к. у нас в Ташкенте такая книга не SC> пробегала.

А не из "Ведической кухни" - устроит ?

ХАЛВА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ. 250 г манной крупы, 450 г сахара, 100 г слив. (или топленого) масла, цедра 1 лимона, корица, гвоздика, 1 л воды, 50 г орехов, 20 г изюма. Всыпать крупу и орехи в разогретое масло и обжарить до золотистого цвета. Отдельно прокипятить сахар с водой, специями и цедрой. В поджаренную крупу добавить изюм, влить сах. сироп, перемешать. Загустевшую халву снять с огня, охладить (минут 15 под крышкой) и подать, посыпав сах. пудрой.

Личные впечатления: готовив 1 раз, больше не делала; ну не люблю я манку, да еще и такую сладкую :) В-общем, дело вкуса.

Всего наилучшего,

Ksenia

Re: Японская айва

Привет Olga!

Четверг Октябрь 10 1996 21:23, Olga Shirokova пишет к All:

OS> Подскажите, что из subj приготовить можно?

Заготовки из айвы - обычные: варенье, компот, цукаты из варенья, сироп, мармелад, желе и т.д. Для быстрого съедания -

салаты, супы, мясо с айвой, начинки для пирогов, блинов, кулебяк, десерты. Для примера: Разл. салатные сочетания: - айва, отварная свекла, грецк. орехи, майонез, зелень. - айва, редька, лук, майонез, зелень. - айва, отварная курица, маринов. огурцы, картофель, яйца, сметана, зелень. Слышала, но не пробовала айву с рассыпчатой гречневой кашей, + лук, майонез и укроп. Супы: с кефиром, с горошком (консервированным), суп-пюре с рисом. Плов с айвой и тыквой (1:1). Десерты: печеная айва с вареньем или медом, запеченная айва с урюком и орехами.

Приятного аппетита!

Ksenia

Re: Глент вейн

Hi, Dmitry!

В один прекрасный день Dmitry Suvorov написал для Andrey Semenenko:

AS Как приготовить глент вейн. И из чего его лучше делать.

DS> Глинтвейн. DS> 1 л красного столового вина, 200 г сахара, 6 шт. гвоздики, кусочек DS> корицы. Вино прокипятить с сахаром и специями. Подать горячим. 7-8 DS> порций. Упаси тебя бог кипятить вино. Это уже не глинтвейн, это компот получится. Вообще-то делается так: в эмалированную посуду наливается чуть-чуть воды, доводится до кипения и всыпаются специи (гвоздика и корица обязательно, очень недурственно смотрится апельсиновая корочка. Остальное на усмотрение изготовителя. Я, например, люблю поизвращяться. И удачных извращений (на мой вкус) - имбирь, душистый горошек). Когда все это дело прокипит минут пять вливается вино и добавляется сахар. Доводится до кипения но _не кипятится_!!! Затем разливается в посуду через ситечко/марлю (рекомендуют приправы бросать в глинтвейн в марлевом мешочке, тогда их потом вылавливать не приходится), и на любителя добавляют коньяка (рома, водки). И получается отменная вещь. Попробуй :)

Bye,

Igor

Глинтвейн

Приветик, Andrey Semenenko!

AS> Как приготовить глент вейн. И из чего его лучше делать.

Глинтвейн После многих эксперементов предлагаю простой и вкусный вариант. В кастрюльку насыпается 1/3 стакна сахара, 1-2 головки гвоздики, 1/4 ч ложки корицы, корочка половины лимона или апельсина. Заливается бутылкой белого сухого вина. Нагревается, помешивая, до появления пара (если больше, то алкоголь совсем улетучится :-( ), разливается и употребляется горячим. Пьянеешь быстро, трезвеешь тоже. Нравиться женщинам

;-) Очьнь хорошо согревает в промозглую погоду и способствует борьбе с простудами. Все пропорции подбираются по вкусу и взависимости от сладости вина. Вино можно брать самое дешевое. В крайнем случае можно обойтись без гвоздики и лимона :-(Можно эксперементировать с разными приправами и алкогольными добавками. Например: красное сухое/молотый перец/сахар Ж-).

-=> Приветик! Sergey Makhan. =

--- Terminate 3.00/Pro

Re:капуста

Good day, Lyudmila !

Недавно,Lyudmila Filatova соблаговолил(-а) написать All... LF> "суточную" капусту.

Капуста "Провансаль" Капуста режется, слегка мнется, морковка шинкуется. Все это плотно складывается в банку/ кастрюлю. Делается заливка - 1 л воды+2 ст. ложки соли + 1 ст. ложка сахара + 1 ст. ложка уксуса + 1 стакан растительного масла и кипящей смесью заливается капуста. Через сутки нужно убрать в холодильник и после охлаждения поедать. Долго не храниться !!! Можно проэкспериментировать со специями добавить например тмин, горький перец.

Примите мои уверения в совершеннейшем к Вам почтении

Nataly.

Re:Вопросик

Good day, Nataly !

Недавно,Nataly Jyrjakova соблаговолил(-а) написать All... NJ> подскажет буду очень признательна. Соленые или маринованные(точно не NJ> знаю) баклажаны. Вырезается сердцевинка, а внутрь запихивается начинка Баклажаны сначала отвариваются в подсоленой воде. Каждый минуты по 2. Главное не переварить. Трудно указать точное время, так как все сорта баклажан бывают разные по-плотности. Вытаскиваешь их и под холодную воду. Пусть остынут. Готовишь начинку - мелко терную морковь+всячкская зелень+соль+чевнок+перчик. Берешь баклажан, надрезаешь его не до конца, кладешь в него начинку и перевязываешь или ниткой или стеблем укропа, Все это счастье в катрюлю и под гнет. Через пару дней - готово.

Примите мои уверения в совершеннейшем к Вам почтении

Nataly.

Пиожное "КАРТОШКА"

Hello Alexander!

07 Oct 96 23:22, Alexander Burmistrov wrote to Oleg Kirievsky:

ОК Мож кто умеет делать субж. И ваще про пирожные в домашних ОК условиях интересно.

Картошку я делаю по такому рецепту(кто ел говорят вкусно):

Размельчить на терке 300г.сухарей(лучше ванильных, но можно и другие),положить 100г.масла(или маргарина.Я кладу SONIA),1 стакан сах. песка,1 стакан теплого молока,затем положить(чем больше тем лучше, но не переборщить) различную спирто содержащую продукцию(что только в руки попадет-водка,вино,спирт и т.д.).Все это тщательно перемешать и в холодилник на несколько часов(лучше оставить наночь-лучше пропитается).Затем сделать пирожные наподобие картошки,обвалять в какао,сделать углубления и положить туда масло. И ... все! С уважением Evgeny

Пиожное "КАРТОШКА"

Да не пригорит молоко в твоей старой боевой кастрюле, Oleg! Как дела? Надеюсь, отлично.

Как-то раз 30 Sep 96>, Oleg Kirievsky изволили сварганить по старинному рецепту письмецо к All: OK> Мож кто умеет делать субж. И ваще про пирожные в домашних условиях OK> интересно.

Сабж - мое фирменное и наилюбимейшее блюдо из сладостей. Значит, я делаю по такому рецепту: 300 г. молотых сухарей, желательно ванильных, 300 г. сливочного масла, 1 сырое яйцо, стакан сахара, какао-порошок. Иногда добавляю столовую ложку хорошей водки или хорошего коньяка. Масло рубишь на кусочки, если холодное, нагреваешь до комнатной температуры, потом РУКАМИ разминаешь, добавляешь сухари, яйцо, сахар. Можно немного какао-порошка добавить, чтоб только чуть-чуть тесто потемнело. Когда наконец однородная масса получена, скатываешь шарики - не шарики, а чтоб на живую картошку было похоже по размеру, и обваливаешь каждое пирожное в какао-порошке. Создается подобие картофельной кожуры. Все обвалял - и в холод на несколько часов, чтобы затвердело. Вот в принципе и все. Частично сухари можно заменить на печенье, но не полностью. Советую делать сразу двойную дозу, если народу больше двух человек.

Всяких вкусностей, до связи!

Igor

--- Опись-прОтокол, сдал-принЯл, отпечатки пальцев...

спирт

Hello Irina!

Friday October 11 1996 12:42, Irina Bakonina wrote to Elena Grishel:

EG Очень нужны рецепты приготовления ликеров,настоек на основе EG спирта. Пропадает большое кол-во хорошего спирта.

IB> Ничего проще.

Я делаю это так. На 2/3 объема сосуда засыпают фрукты или ягоды, а затем доверху заливают спиртом. Через месяц (при желании можно и через неделюполторы) спирт сливают, отжимают фрукты. Варят сироп, для приготовления которого берут воды и сахара столько, чтобы в конечном счете ликер получался от 25 до 30 градусов крепости и содержал от 150 до 300 г сахара на литр (подбирается по вкусу для разных ягод, например для вишни - 250 г/л). Сироп готов, когда не стекает с деревянной палочки (спички). Затем очень осторожно, на медленном огне, тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливают спирт, доводят до кипения, снимая пену. Как только жидкость закипит - немедленно снимают с огня, дают остыть и можно пить. Хотя лучше выдержать два - три месяца (у меня стоит по году-два). Получается неплохой ликер.

А еще из спирта можно сделать настойку на ореховой скорлупе. Спирт разводят до 40-42 градусов (излишне, я думаю, говорить о том, что вода должна быть кипяченой). Емкость наполовину засыпают дробленой не очень мелко скорлупой грецких орехов, заливают доверху спиртом и закрывают. Минимальное время настоянеделя, обнако лучше держать два-три месяца. Затем скорлупу выкидывают и добавляют в настойку сахару. Количество его нужно подбирать очень точно, так как это сильно влияет на результат. Скажу лишь, что на вкус настойка не должна казаться как горькой, так и слишком сладкой. Я начинаю от 80 г/л, а затем подбираю на вкус (конечное количество зависит от спирта, сорта орехов и сахара). Пить можно сразу, но лучше потерпеть пару месяцев. Тогда вкус настойки хорошо смягчается. Иде всегда на УРА.

Удачи!

Pavel

Суп...гороховый Ж:D

? This is not message at all ?

Привет Nataly!

Ниже квотится и комментируется беседа, имевшая место быть Friday October 11 1996 08:36 между Nataly Jyrjakova и Sweta Tcherenkova.

ST Может кто-то и удивиться, но я очень люблю гороховый суп :) тот ST который

А я варю его так. Горох промываю, в холодной воде замачиваю на ночь. В кастрюле рядом замачиваю мясо (говядину или свинину, что есть, обычно замороженную. Если на суп намечены копченые свиные ребра, то их замачивать не надо). Утром ставлю на огонь горох - в той воде, в которой он отмокал ночью, поэтому промывать его перед замачиванием надо как

можно тщательнЕе. Оттаявшее и отмокшее мясо промываю под краном, кладу одним куском в ту же кастрюлю. Пока все это закипает, чищу лук, морковку, картошку; картошку - несколько картофелин - режу помельче, морковку - протираю на крупной терке, лук - режу и ошпариваю кипятком, или обжариваю вместе с морковкой. Как варево в кастрюле начинает закипать - снимаю довольно обильную пену, пока её выделение не прекратится (это происходит довольно быстро). Некоторое время мясо варится с горохом - примерно до полуготовности. Потом мясо вылавливается, немножко остужается, режется на мелкие кусочки, очищается от жилок/косточек, и вместе с луком, морковкой и картошкой высыпается в кастрюлю. Там это продолжает вариться - до готовности картошки. Пока этот процесс идет, готовлю всякие приправы - травки там, коренья, чеснок иногда (что есть). Как картошка начинает развариваться - аллес! Суп сварен. Тушу газ, засыпаю в кастрюлю приправы, закрываю крышкой, выдерживаю минут пять. Все! Блюдо готово к употреблению. Вкусно и быстро - процесс собственно варки занимает минут 45-50.

= Фраза для медитации = = = = = = = = = = = = = = = = = = =

порезанные помидоры, или не промывать картофельную стружку - тогда супчик получится ближе к французким образцам, а именно с большим количеством крахмала.

?? Be happy! ? . ????????

?????????????? ?gorь. ???

Re: капуста

Привет Lyudmila!

Четверг Октябрь 10 1996 15:56, Lyudmila Filatova пишет к All:

LF> Подскажите, плиз, как 1) посолить subj на зиму", 2) приготовить LF> "суточную" капусту.

1) КВАШЕННАЯ КАПУСТА. На 1 кг капусты - 100 г антоновки, 80 г моркови, 20-25 г соли, клюква \ брусника (по вкусу). Капусту нашинковать, соединить с дольками яблок, натертой морковью, ягоды, перемешать и положить в ошпаренную посуду для засолки. Плотно утрамбовать, накрыть дерев. кружком и сверху - холщовой салфеткой. Сначала капусту надо периодически протыкать чистой палочкой для удаления газов, а также удалять пену. Держать при температуре ок. 20 С 3-4 суток, затем поставить в сухое прохладное помещение. Через 2-3 нед. - можно есть.

2) КАПУСТА ДЛЯ БЫСТРОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ. 3 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 0.5 кг сладкого перца, 400 г растит. масла, 3\4 стак. 9% уксуса, 1\2 стак. сахара, 1 ст.л. соли. Капусту нарезать (можно крупно), морковь - кружками, лук - кольцами, перец соломкой и поместить все в большую посуду. Довести до кипения раст. масло, соль, сахар, уксус и залить овощи. Далее по книге рекомендуют проварить все 10 мин., но я никогда этого не делала, а просто раскладывала в банки, сутки стояло при комн. температуре, а потом - в холодильнике. И получалось очень даже неплохо :) Забыла: еще бы добавить перец (желательно молотый красный, но можно и черный, или и тот, и другой).

Приятного аппетита!

Ksenia

Русская кухня часть 6-1

Здравствуйте All!

Уха не суп, а средство наслажденья.

Горестный перечень невозвратимых утрат эмигранта столь же нескончаем, сколь и список приобретенных преимуществ. В области рыбной кулинарии основное авоевание - экзотическое - обилии seafood'a. Главная потеря - настоящая уха.

Если иноземец вздумает создать уху, руководствуясь воспоминаниями эмигрантов, то с удивлением обнаружит, что ее главным компонентом является водка. Действительно, вспомним сопутствующие ухе картинки: мелкий дождь, сырые сумерки, плохо натянутая палатка, то и дело гаснущий костер,

закопченный котелок, переругивание хриплым шепотом - считается, что нельзя спугнуть рыбу. Нет ничего прекраснее этой безотрадной картины, потому что каждый знает, что ждет его впереди: мокрые бутылки со сползшей этикеткой и божественный вкус ухи из свежепойманной рыбы.

Уха и водка нерарывны в представлении настоящего русского человека - как Пушкин и Лермонтов, слон и моська, очи черные и очи страстные.

Конечно же, уха - это обряд. Может быть, даже прежде всего - обряд. Но не только. Все-таки есть еще и кулинарная точка зрения, согласно которой уха - это жидкое горячее рыбное блюдо. Когда-то ухой на Руси называли любую наваристую похлебку - из мяса, например. В одном из лучших в литературе описаний застолья - "Князе Серебрянном" А.К.Толстого - находим: "Принесли разные похлебки и трех сортов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную". Но уже в XVII веке ухой стали называть только рыбный навар.

Следует решительно отмежеваться от попыток выдать за уху рыбный суп. Уха - это обязательно чистейший прозрачный бульон и потому не допускает ни мучных или крупяных заболток, ни жареного лука, ни пассерованных овощей. Вообще, в уху, кроме рыбы, пряностей и кореньев, можно добавить только картошку и морковь - и все.

Лучшая уха из: а) свежей, б) речной, в) мелкой рыбы. Из этих трех главных пунктов труднее всего выполним пункт б). Тут ничего не поделаешь: горестный перечень невозвратимых утрат... (см. начало). Для бульона хорошо использовать мелкую морскую рыбешку.

Эту рыбу следует вываривать до развариваниия - из расчета 2 фунта на 5-литровую кастрюлю воды - а затем безжалостно выбросить. Навар процедить и поставить на маленький огонь, добавив лук, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком, соль.

Через минут 20-30 добавьте нарезанную соломкой морковь и картошку, эстрагон и баилик (свежие или сушеные). Еще минут через 5-7 положите куски рыбного филе. Здесь уже нужна благородная рыба: возьмите треску, форель, сига. Если удастся - стерлядь. Филе варите несколько минут.

Чем больше и разнообразнее набор пряностей, тем лучше уха. По пословице: хоть и не рыбно, но ушно. Но и филе должно быть не слишком мало; по два порционных куска на тарелку.

Отдельно в чашке заварите горячим бульоном несколько ниточек шафрана и влейте в снятую с огня кастрюлю. Уха станет золотистой и ароматной. Бросьте в кастрюлю кусок сливочного

масла, дайте навару настояться минуты 3-4 и подавайте, посыпав укропом и зеленым луком.

Вопрос о том, следует ли подавать к ухе водку - в холодном, запотевшем, со слезой графине, - является преступным сам по себе и в качестве такового ответа не требует.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Русская кухня 6-2

Здравствуйте All!

Закуска в рассоле.

Давайте отдадим кесарю кесарево. Пусть в Англии есть Шерлок Холмс и парламент, во Франции - любовь и мушкетеры, в Америке - демократия и Голливуд. Зато Россия может гордиться балетом и солеными огурцами.

В Штатах к нашему балету давно привыкли, а вот настоящие соленые огурцы здесь редкость. Это и понятно, огурец не Барышников, по телевизору не покажешь.

Но нам все равно обидно. Ведь на Руси огурцы солили еще в XII веке. И ни татары, ни ляхи, ни большевики не смогли отучить народ от этой замечательной традиции. Тем более что огурцы часто составляли единственную закуску.

Однако прелесть их не в этом - закусывать можно и мануфактурой. Соленые огурцы - незаменимый и решающий ингридиент множества русских блюд, как-то: солянки, рассольника, кальи, азу по-татарски, салата "оливье". Если читатель надеется после этого получить рецепт соления огурцов, пусть на нас не рассчитывает. Для такого дела нужны деревянные кадки, ветки можжевельника, изба с подполом, суеверия (достоверно известно, что нельзя ничего солить в полнолуние).

Впрочем, в Америке соленые огурцы все же можно купить. Торгуют ими евреи, которые вывезли кулинарный секрет из той же страны, что и мы, только раньше. Но следите, чтобы вам не всучили суррогат в виде огурцов маринованных. Такие случаи бывали, и закончились они плачевно.

Но коли вы уж раздобыли настоящие соленые огурцы, варите рассольник, не прогадаете. Суп этот национален, как хоровод. Кушанье истинно народное, даже крестьянское.

Прежде всего, забудьте все столовские ассоциации, связанные с гордым, но скомпрометированным именем "рассольник". А когда забудете, займитесь подготовкой субпродуктов. Рассольник варится исключительно из них, и в этом его сила.

Говяжьи почки, которые в стерильной Америке почти лишены запаха, надо все же минут пять поварить. Потом безжалостно обреать все внушающее подозрение, и накрошить почки в

кастрюлю.

Язык (лучше телячий) отварить до полуготовности, сунуть по холодную воду и очистить. Шкура должна сниматься легко и сладострастно, как чулок с девичьей ноги. Отвар вместе с нарезанным языком вылить в кастрюлю с почками, добавить кипящую воду и варить полчаса.

Пока же займитесь другими делами, ибо рассольник этого требует. Две столовые ложки перловки промойте холодной водой, залейте кипятком и поставьте распариваться под крышкой. Огурцы с должным уважением порежьте и варите в их же рассоле минут 10, все время снимая пену. Нарежьте соломкой морковь, петрушку, сельдерей, кубиками одну картофелину. Теперь требуется все соединить, но и это надо делать с умом. Сперва бросьте в суп коренья и крупу. Через 10 минут картошку и две накрошенные луковицы. И только когда все сварится - огурцы вместе с рассолом (иначе в кислой среде картошка задубеет). Суп лучше не солить вообще, а добавить побольше рассола.

За три минуты до готовности положить зелень укропа, петрушки, сельдерея, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца и 2 душистого. Потом выключить газ, накрыть крышкой и подождать, пока суп настоится, если хватит терпения.

Есть рассольник надо, конечно, со сметаной и черным хлебом, а ценить в нем следует жидкость, соединяющую в себе разумную кислоту с пикантным духом потрохов.

Проще, но хуже рассольник из птицы (лучше всего утки). Потроха - желудки (по-нашему, пупки), сердца, печенки, шеи - мелко нарезать, залить кипятком и варить час. Все остальное - см. выше. Только перловку можно заменить рисом, а в набор пряностей добавить чеснок и эстрагон.

Рассольник можно сварить и из рыбы, что сложнее, и по-вегетариански, что глупее. Нельзя только приготовить его без соленых огурцов. Но без них в эмиграции вообще трудно.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Re: салаты к празднику

Hello Irina!

14 October 96, Monday 11:10, Irina Kalyazhnova wrote to Julia Yachmeneva:

YS У меня есть еще пара рецептов слоеных салатов, если заинтересует YS - пиши, намылю.

Салат "Мельник" 1. Грибы соленые 2. Две картофелины натереть 3. Масло подсолнечное 1ст.л. 4. Морковь 1-2 шт. натереть 5. Огурцы соленые мелко нарезать (2-3шт) 6. Лук 1 шь. 7. Картофель 2шт натереть 8. Масло подсолнечное, майонез 9.

мясо или колбаса 10. яйцо 3 шт. 11. сыр натереть 12. майонез Все это выклабывается слоями в глубокую миску. Очень красиво, но на любителя (я не люблю соленые грибы).

Irene

* Жила-была Конституция, которая просила: "Только не надо принимать

меня за дурочку"

Re: Пиожное "КАРТОШКА"

Привет Nataly!

Вторник Октябрь 08 1996 13:30, Nataly Anoricheva пишет к Dmitry Suvorov:

NA> Ой! Как замечательно, что кто-то из ребят умеет готовить сладкое!

Ой, как ты доверчива! Большинство ребят, может и умеют готовить сладкое (и не только), но по твоему рецепту явно предпочтут съесть сгущенку просто так, закусывая печеньем. :) А описанный рецепт многократно опробован мной на вкус и процесс приготовления неоднократно наблюдался. Вот так. Разочаровал ?

NA> На самом деле есть круче рецепт и результат превосходит NA> ожидания:

[skipped]

А совсем крутой рецепт: МИНДАЛЬНЫЕ ШАРИКИ. 1.5 стак. сладкого миндаля, 1 стак. сахара, 1 лимон, 1\2 стак. малинового варенья, ванилин. Миндаль без кожуры смолоть, соединить с сахаром и ванилином, + цедра лимона и сок 1\2 лимона. Перемешать и выложить на противень, смазанный оливковым маслом, маленькими круглыми шариками. Выпекать 15-20 мин. на небольшом огне. Вынуть противень и черенком ч. ложки сделать углцбления в шариках, куда положить чуть варенья (без сиропа). Снова поставить в духовку на 5-10 мин. Подать, слегка остудив.

NA> Дерзайте!

И вам - того же!

Dmitry

Re: Пицца.

Привет Viktor!

Суббота Октябрь 12 1996 09:01, Viktor Haurich пишет к Igor Tolokonnikov:

VH> Еще в специализированных по этому луковому пирогу , ресторанах, в VH> конце подают пирог, на этом же тесте, с яблоками, мелко нарез. VH> дольками, посыпанными сахаром, и корицей. Перед подачей поливают VH> крепким шнапсом или коньяком и зажигают. ;)

Это не такой ли яблочно-луковый пирог? Для теста смешивается стак. муки, соль, разрыхлитель, добавляется полпачки творога, 4 ст.л. молока и столько же раст. масла. Начинка делается из 150 г растопленного сала и пассерованного лука, + нарезанные яблоки, сметана, яйца, тертый сыр, специи. Тесто выкладывают в форму, сверху - яблоки и сало. Далее - в духовку минут на 40. Если что-то похожее, то поделитесь, pls, насколько это вкусно, а то как-то яблоки с салом смущают...

Наилучшие пожелания,

Ksenia

Пицца не-по-итальянски...

С ДОБРЫМ УТРОМ All!

В одной газете вычитал рецепт - понравилось, может кому еще... В глубокую сковородку выкладывается слой картофеля(кружочками), слой кабочков, слой лука(кружочками), слой кабачков, слой помидоров(кружочками) - ставится в разгретую духовку на 25-30 мин. (до готовности), затем посыпается сыром, колбасой и заливается яйцом, взбитым с молоком(можно без сыра и колбасы - пробовал, тоже вкусно), и еще на 15-20 мин. в духовку. Соль, перец, масло, приправы - по вкусу.

P.S.Рекомендую... С уважением A.H. ------- Всего,всего,всего и еще джуть-джуть! (2:5056/4.22) ------

--- TM-Ed 1.12

морская капуста

Да не пригорит молоко в твоей старой боевой кастрюле, Vitalik! Как дела? Надеюсь, отлично.

Как-то раз 13 Oct 96>, Vitalik Rodikov изволили сварганить по старинному рецепту письмецо к All:

VR> Чего можно приготомить из морской капусты кроме салата ?

Попробуй такой рецепт: Если капуста засушенная - размочить. Если нет, то следуй дальше. Отварить ее примерно 5 минут, мелко порезать (примерно как тесто на лапшу), откинуть на дуршлаг. Слегка обжарить в глубокой сковороде в большом количестве растительного масла много порезанного репчатого лука, положить отваренную капусту, добавить специи: красный среднежгучий перец (по вкусу), кунжутное семя (обжаренное и перетертое), адиномодо, сахар (чуть-чуть), хмели-сурели или молотый кориандр, тертый чеснок и совсем капельку соевого соуса. Можно добавить немного паприки. И все это, перемештвая, обжарить.

Если что не так - пиши мылом.

Всяких вкусностей, до связи! 20:31 Igor

--- Опись-прОтокол, сдал-принЯл, отпечатки пальцев...

ведическая кухня

@Real_Name Svetlana Fomichewa

Приветик,All!

А что, не перепились на Руси богатыри-добры моладцы ?

Пробегала как-то по сыновьим тропам и услышала про кухонные дела. Решила написать по поводу сабжа. Рис по-ведически. Берем 2 чашки риса и замачиваем на 15 минут. Затем даем стечь и обсохнуть. Наливаем в 2-х литровую кастрюлю 3 с половиной чашки воды и ставим кипаятить. В это время кладем на сковороду 3 ст ложки масла и подогреваем рис до прозрачности, а затем кладем его в кипящую воду. Добавляем 2 ч ложки соли и под плотно закрытой крышкой доводим до готовности. ОБЪЕДЕНЬЕ!!!!!!

С уважением,Svetlana. --- ФИДО-Не сетка,а состояние души

Бальзамы и горькие настойки

Здоровочки тебе, Igor!

В понедельник октября 14 1996 01:23, Igor Gershuny --> All:

IG> Раз пошла такая пьянка, хочу задать уважаемому обществу вопрос: IG> а не знает ли кто, на каких травах настаиваются бальзамы типа Рижского и IG> ему подобных?

Это в качестве общего развития, или же ты решил его дома изготовить? :)

Ниже привожу то, что написано в книге 1957 г. "Каталог ликеро-водочных изделий".

РИЖСКИЙ черный бальзам.

Крепость 45%. Цвет темно-коричневый. Вкус горький с легким привкусом жженого сахара, с округленным ароматом, без выделения отдельных ингридиентов.

Приготовляется на настое, в состав которого входят 15 различных ингридиентов (генциановый корень (что это за зверь???), имбирь, полынь, перец черный, мускатный орех, померанцевая корка и т.д.) с добавлением малинового и черничного морсов и небольшого количества перуанского бальзамного масла (???).

IG> Или вот, скажем, была в старые времена горькая настойка "Стрелецкая" IG> - а она на чем настаивалась?

В книге куча всяческих горьких настоек, но такой я не нашла. Есть "Тминная" и "Хинная", "Охотничья", "Зубровка" и "Померанцевая", и даже "Ерофеич" и "Горный дубняк", а вот "Стрелецкой" - увы...

Забавная, кстати, книженция. Особенно для любителей понастальгировать... :) IG> Bye, IG> Igor

Приятностей, разнообразностей и вкусностей! Ольчик.

"Домашнее ягодное виноделие" N°9

Мир Вам, All!

ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕТЛЕНИЕ Чаще всего замутненность сусла, не исчезающая сама собой, является следствием неправильного приготовления вина, а именно - черезмерной прибавки сахара в разбавленный водой сок. Чтобы сусло не вышло слишком сладким, можно посоветовать строже придерживаться формулы Р.Гете и не класть больше килограмма сахара на три литра жидкости (1л.сока и 2л.воды). Для осветления вина используют следующие средства: рыбий (сомовый) клей, желатин, яичный белок и танин. Рыбий клей предвар-но режется на самые мелкие кусочки и раскладывается на листе бумаги на свежем воздухе, чтобы выветрился запах. Затем кусочки клея для разбухания кладут на срок около полусуток в воду, причем ее несколько раз меняют. Слив в последний раз воду с разбухшего клея, его заливают винным раствором, содержащим 1% лимонной кислоты и 15% винного 95-градусного спирта, и оставляют на 2 дня, периодически помешивая. Крепость раствора клея д.б.такой, чтобы на 4 грамма сухого вещества приходилось не менее 100 кубических сантиметров винного раствора. После этого сосуд с клеем ставят в теплую (40-45°С) воду и размешивают содержимое до тех пор, пока оно не станет жидким. Тогда его процеживают через шелковое сито, и застрявшие в сите частицы протирают. В таком виде это средство употребляется для оклейки вина. Холодный, обратившийся в студень клей приходится разогревать. На 100 л. вина расходуется от 1.5 до 2-х граммов приготовленного рыбьего клея. Самый же прием оклейки, как будет ямно из дальнейшего, состоит в том, что в вино просто вливается оклеивающий материал. Растворенный в массе вина клей, оседая, увлекает на дно взвешенные частицы, вследствие чего вино и осветляется. Подобным образом действуют и другие средства оклейки.

Желатин для той же цели берется только высшего качества в соотношении 10-15 г. на 100 л. вина. Отмеренное кол-во желатина намачивают в течение 12-14 часов в холодной воде, кот. за это время 2-3 раза меняют. Затем, слив последнюю воду, растворяют разбухший желатин в свежей воде при темп-ре около 50°С. Раствор должен содержать более 1% желатина.

Для оклейки вина можно употреблять как натуральный яичный белок, так и высушенный (альбумин). Белок куриного яйца, ... P.S.

Честь имею, Sergiy - Среда Октябрь 16 1996 17:02.

"Домашнее ягодное виноделие" N°10

Мир Вам, All!

ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕТЛЕНИЕ - продолжение. Для оклейки вина употребляют как натуральный яичный белок, так и высушенный (альбумин). Белок куриного яйца, весящий около 40 г. содержит в среднем 4 г. альбумина. На 100 л. вина требуется 2-3 совершенно свежих белка. Их взбивают с небольшим количеством воды до пены, смешивают с вином, переливят несколько раз из одного сосуда в другой и, наконец, полученную пенистую массу вводят в вино.

Желатин и белок используют для оклейки терпких вин, т.е. содержащих много дубильгых веществ, вин, в особенности черничных. Для более мягких и сладких вин лучше применять рыбий клей. До начала оклейки следует определить кол-во белкового вещества (если необходимо, то и танина), кот. нужно прибавить к вину для полного осветления. Для испытаний берут 6-7 стаканов и наливают в них подлежащее оклейки мутное вино. Затем в каждый из стаканов кладут некоторое кол-во однопроцентного раствора (в 20-градусном спирте) того белкового в-ва, с помощью которого намерены производить оклейку. Напр., в первый стакан вливают 0.5куб.см. указанного раствора, во второй 1куб.см. , в третий 2куб.см. и т.д. После этого смесь во всех стаканах тчательно перемешивают и оставляют до следующего дня. Назавтра проверяют, в каком из стаканов вино осветлилось наилучшим образом. Зная, сколько в него добавлено белкового вещ-ва, вычисляют потребное кол-во материала для оклейки всей массы вина. Если ни в одном стакане осветления не произошло, значит в вине не хватает дубильных веществ и эту нехватку следует восполнить танином. В каждый из стаканов вводят 2%-й раствор (в 20°-ом спирте) танина в кол-ве от половины до двух третей объема раствора белкового вещ-ва, ранее использованного для оклейки вина в данном стакане. После этого снова выжидают день и исследуют результаты. По содержимому стакана, в котором вино осветлилось, вычисляют нужное кол-во белкового вещ-ва и танина. Процесс оклейки сводится к тому, что в бочку с вином вливают точно рассчитанное кол-во оклеивающего материала, как можно лучше размешивают его мешалкой и оставляют на неделю или несколько больший срок. За это время муть плотно оседает на дно. Самая подходящая t° для оклейки - 7-12°С. Вслед за этим напиток можно разливать по бутылкам. P.S. Честь имею, Sergiy - Среда Октябрь 16 1996 17:32.

Re: спирт

Привет Elena!

Ликер "спотыкач"

0.5 л. спирта. 0.5 л. воды 100 г. кофе Global/Jacobs/arabyca

короче, натурального. 2 стакана сахара. 1 а воде+200спирта варишь кофе в закрытой посуде 1 час на водяной бане (t~70) 2 Остальной спирт в это время разводишь сахаром :). Опосля часа 2 вливаешь в 1, (_медленно_) потом добавляешь пару гвоздичин, чуть-чуть корицы, ванилина, закрываешь и _выдерживаешь_ :) аж неделю, а если хватит терпежа, то месяц. Фильтруют и пользуют.

Кедровка (всем известная) Если можно достать у вас наших сибирских кедрехов то доставай. ;) на литру - стакан дробленых, в темную посуду на месяц...

Медовый. 0.5 спирта 0.5 меда (кг) %) лучше всего - липовый, ольховый... ст. ложка сосновых почек зверобой, смородина,иван-чай, мелисса\мята, лист брусники - понемногу. ... месяц

Такие вот вещи... месячные... =)

Денис.

Re: Шоколад

Привет Igor!

Воскресенье Октябрь 13 1996 06:06, Igor Fomin пишет к Yana Sedneva:

IF> Кстати, вопрос к All: как-то давно я видел где-то рецепты IF> приготовления какао с сырым яйцом и коктейля на базе какао и кефира. IF> Никто не в курсе чего-либо подобного?

КОКТЕЙЛЬ ПИТАТЕЛЬНЫЙ. Смешать в миксере 1 желток, стак. молока и какао (по вкусу). Подают охлажденным. КОКТЕЙЛЬ ВАНИЛЬНЫЙ. Взбить миксером 1 желток, 3\4 стак. молока, десертн. ложку сахара, 1 ч.л. какао, ванилин. КЕФИР С ЯЙЦОМ. Смешать миксером 1 желток, стак. кефира и 30 г меда. (можно, вероятно и какао добавить). ЭГ-НОГ ШОКОЛАДНЫЙ. Взбить миксером 1 желток, 40 г какао со сгущенным молоком, + 1\2 стак. молока и ванилин. Посыпать натертым шоколадом.

Похоже на то, что хотелось ?

Ksenia

Re: вопросец

Привет, U! (Однако, классное получилось приветствие! :)).

Среда Октябрь 16 1996 15:56, U Panov пишет к All:

UP> А вот кто подскажет, что бы такого сладкого сделать на зиму из UP> черноплодки, слив и яблок (антоновка и белый налив)? Больше никаких UP> составляющих не предвидится (ну кроме сахара, конечно). :) Если бы UP> были только яблоки и сливы, то я б просто наделала компотов, но куда UP> тогда черноплодку девать? Вобщем, помогите пожалуйста!

Просто замечательные компоты получаются из черноплодки с яблоками (соотношение приблизительно 3:2), а сливу - отдельно в обычный компот, или в варенье, или еще куда... Неизвестно, чего у тебя больше, потому и советовать трудновато. Можешь

сварить варенье:

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ. 1 кг черноплодки, по 0.5 кг яблок (антоновкм) и грецких орехов, 1 лимон. Ягоды очистить и залить на ночь кипятком. Утром воду слить, из 1 стак. настоя сварить сироп (ок. 1.5 кг сахара). Опустить в него ягоды, нарезанные яблоки и орехи. Варить в 3-4 приема по 10 мин. В последнюю варку добавить ошпаренный и мелко нарезанный лимон. Затем таз, где варилось варенье, накрыть вторым тазом, проложив между ними чистую ткань. Ягоды в образовавшейся воздушной подушке размягчаются и становятся более нежными. Горячим варенье разложить в банки.

Если еще остается "незадействованная" черноплодка, поставь домашнюю наливку. Яблоки - хоть в тот же компот, или в варенье \ джем, или заготовку для пирога (т.е. консервированные в небольшом кол-ве сахара).

В общем, полета кулинарной фантазии и удачи!

Ksenia

Re: Бланманже

Здравствуй, Почтеннейший Vika!

Среда Октябрь 09 1996 Vika Tyshkievich ????????> All:

VT> Если не ошибаюсь, бланманже - это пирожное. Как его делать, кто-нибудь VT> знает?

Есть у меня книга 1909 года издания. Называется "Въ помощь хозяйкамъ". Там вот такой рецепт. Привожу в подлиннике (только без ятей и твердых знаков).

Я так поняла, что это типа желе.

Блан-манже из миндаля

Очистить, ошпарить 1/2 фунта сладкого миндаля с 20 штуками горького, толочь в ступке, подливая по ложке холодной воды, всего до 3 стаканов воды, процедить через густую салфетку, опять налить на толченый миндаль, дать постоять, выжимать через салфетку. Положить 1/2 фунта сахара, 1/4 стакана горячей воды, распустить 12 листиков (?? :)) желатина, смешать, вылить в форму, остудить на льду. Выложить на блюдо, обложить кругом вареньем.

Приятного аппетита. С уважением, Аня.

/ 21:54 Четверг Октябрь 17 1996 / --- Обнаженный_ДЕД 3.00.Alpha1 --- UNREG

Курица целиком в M9G35

Elena Prokopenko wrote in a message to Folks:

EP> Посоветуйте как , пжлст.

КУРИЦА НА БУТЫЛКЕ. Берем курочку,потрошим,натираем солью,чесноком и майонезом.Молочную бутылку наполняем водой на 2/3,сажаем курочку на бутылку, ставим все это на

сковородку с водой(чтобы бутылка не лопнула),и в духовку.В процессе приготовления курочку поливать образовавшемся соком не надо!Кожица у курочки должна подсохнуть и подрумяниться,после чего курочка готова к употреблению! Процесс приготовления длится около 40 минут,а вообще все зависит от курицы.

--- timEd 1.10+

Марципаны

Serg Davidcov wrote in a message to All:

SD> Кто может кинуть рецепт приготовления subj . Тысячу раз читал, но SD> что это такое и как приготовить не знаю.

МАРЦИПАНОВАЯ МАССА. Подсушенный,измельченный в крупу миндаль(70г) смешать с сах. пудрой(120г),патокой и коньяком(по 1 ч. л.),пропустить 2-3 раза через мясорубку, каждый раз меняя решетку на более мелкую, взбить миксером в белую однородную массу. Марципан можно смешать с коньяком и сахаром, добавить рубленый шоколад или вишни, и использовать в качестве начинки для запекаемых фруктов; а можно подкрасить пищевыми красителями, и использовать для украшения тортов.Другого применения не знаю, рецептом этим не пользовалась, т.к. не знаю, где взять патоку и что она из себя представляет.

--

Халва

Andrew Poluliashin wrote in a message to All:

AP> Можно ли в домашних условиях приготовить сабж?

Есть пара неопробованных рецептов. 1. Халва по гречески продукты: по стакану молока, воды, сахара и манной крупы, 125г сливочного масла,1/2 ст. грецких орехов, 1 ч.л. корицы, 1/2 ч.л. ванилина.

Сварить сироп из воды и сахара, добавив молоко и ванилин. Распустив масло, положить в него толченые орехи, слегка обжарить, всыпать манную крупу, подержать еще 15 мин на слабом огне, пока орехи не станут золотистыми, а крупа - красноватого цвета . Снять с огня и постепенно ввести молочную смесь, размешать, закрыть крышкой, варить при слабом кипении 5-10мин., пока смесь не сгустится и не начнет отделяться от стенок кастрюли. Готовую халву выложить на смазанный маслом противень пластом толщиной 2,5см, остудить, нарезать на порции и посыпать корицей. 2. Халва восточная. продукты; 2 ст муки, 2 ст топленого молока, 3/4 ст сахара, щепотка ванилина.

а сковороду насыпать муку слоем 3-4см. остоянно перемешивая, поджарить ее докоричневатого цвета. В жаровню налить масло, сахар, и кипятить до полного растворения сахара

(около 5 минут). Затем всыпать обжареную муку и все тщательно перемешать Приготовленную массу разложить ровным слоем на лоток (5-6см) и уплотнить. Затем охладить.

--

Re: Шоколад

Привет Igor!

Четверг Октябрь 10 1996 13:48, Igor Tolokonnikov (Nacht) пишет к Alka Nezhdanova:

IN> Тяга к сладкому вообще и к изделиям из белой муки в частности, это IN> признак депрессии!

Тогда признак чего, когда уже вообще ничего не хочется ?

Anti-offtoppic: ГРИЛЬЯЖ В ШОКОЛАДЕ. 1 кг орехов, 1 кг сахара, 50 г слив. масла. Сахар распустить, добавить измельченные орехи, масло и перемешать. Массу на промасленном листе раскатать толщ. 6-7 мм, нарезать полосками шириной 6 см. Из полосок нарезать палочки шириной 7 мм. Охладить, покрыть шоколадной глазурью.

Ksenia

Re: капуста

День добрый, Lyudmila!

Lyudmila Filatova писал к All

по части капуста:

LF> Подскажите, плиз, как 1) посолить subj на зиму", 2) приготовить "суточную" LF> капусту.

Капуста проверенная многими поколениями и друзьями. Тривиальный рецепт без

всяких прибабахов.

На 10 кг капусты, 2 кг моркови и 180-200 г соли. Мы берем золотую середину

190г. Режешь на чем угодно в большой таз примерно половину того и другого,

засыпаешь примерно половиной соли и жомкаешь руками до сока. Сваливаешь в

ведро. То же с другой половиной. Накрываешь тряпочкой, ставишь тарелку,

на нее 3 л банку с водой (груз, можно камешек). КАЖДЫЙ день протыкаешь до дна палочкой - чтобы газ выходил. Когда сок из мутного превратится в прозрачный -можно выносить на балкон, раскладывать по банкам и в холодильник. Вкусно, цвет красивый как в сыром так и тушеном виде. Приятного аппетита.

Как говорил один мой знакомый :"С такой капустой некрасивых женщин не бывает...Бывает мало водки"

С уважением, Ira.

ЗЫ: Однодневок не делаем

--

Мягкое мясо

Hello Anna.

Fri Oct 11 1996 17:24, Anna Vinogradova wrote to All: AV> ... как приготовить ... отбивные AV> из говядины-свинины-телятины, чтобы они получились мягкими и AV> румяными.

1: Предпочитаю свинину, желательно свежину, вырезку над хребтом.

2: Весь секрет в подливке.

Берется яйцо/молоко(вода)/соль/перец/зелень/чуть муки

В полученной жидковязкой смеси вывазюкиваются отбитые хорошо

ломти мяса и оставляются там же ну хотя бы на полчаса

(можно сделать заранее и хранить холодильнике некоторое время)

Как только захочется есть - кладешь на сковороду с жиром

и подрумяниваешь с двух сторон. Готовый кладется на широкую

мелкую тарелку, рядом ставиться высокий стакан пенистого пива,

слева вилка, справа нож и поглощается с восторгом !

Приятного аппетита !

Viktor

--

пиво

Hello Alex.

Tue Oct 15 1996 00:08, Alex Torchigin wrote to All: AT> Ктонить пиво умеет варить???

= = = Cut = = =

ПИВА ХОЧЕТСЯ

Что может быть лучше глотка холодного свежего пива в жару?

ПИво пьют очень давно. Древним египтянам и римлянам уже был знаком его вкус. Славяне, как утверждает Нестор, пили его в 10 веке.

Конечно, в городской квартире делать это не очень удобно, а вот в собственном доме или на даче с подвалом - вполне. Вам потребуется полтора ведра ячменя, лучше яровых сортов, пивные дрожжи, а также хмель, который придает пиву горьковатый специфический вкус. Желательно, конечно, брать специально выращиваемые для пивоварения сорта хмеля, но подойдет и дикий лесной - хмелевые шишечки. И еще помните - самый важный и ответственный момент - приготовление солода. От его качества зависит вкус пива.

Сначала замочите очищенный от мусора ячмень в любой емкости на 2-3 дня. Воду меняйте через 8-12 часов. Затем разложите ячмень для проращивания в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте кучками высотой 20-30 см. Перемешивайте зерно 2-3 раза в сутки, следите за его температурой: она не должна превышать 20 градусов С. Если ячмень подсохнет, сбрызните зерно из пульверизатора. Через 7-10 суток вырастут корешки размером до двух третей самого зерна.

Пророщенное зерно разложите слоем в 10 см и сушите 8-20 часов , медленно повышая температуру до 50 градусов. Для этого можно приспособить ящик, обогреваемый несколькими электролампами. Потом прожарьте его в духовке : для светлого пива при 100-110 градусах С для темного при 170-200 -/ в течение 10-15 часов. От прожаренного ячменя отделите корешки и ростки, которые придают пиву неприятный вкус. Солод готов. Теперь из него надо сделать дробину - измельчить, можно даже пропустить через мясорубку.

Ведро свежеизмельченного солода и 400 гр хмеля положите в металлическую

емкость и залейте пятью с половиной ведрами холодной воды.

Предпочтительней жесткая вода, колодезная или родниковая. Нагрейте до 80-83 град С и выдерживайте при этой температуре 2-3 часа. Оставьте в покое, чтобы все охладилось и отстоялось, а затем получившееся сусло слейте, прцедите, добавьте в него стакан жидких пивных дрожжей и поставьте в прохладное место, например в подвал.

В зависимости от температуры воздуха брожение сусла бывает низовым или верховым. И то и другое складывается из двух стадий: собственно брожение и дображивание.

Низовое брожение идет при 5-10 град С, и первая стадия длится 8-10 суток. Потом пиво сливают с дрожжевого осадка и оставляют на дображивание не меньше, чем на три недели.

Верховое брожение протекает при 10-15 град С. Процесс идет гораздо быстрее : пиво бродит 48 часов и дображивает всего 3-4 дня. Но в этом случае пиво хуже хранится и несколько уступает по вкусовым качествам низовому.

Так что выбирайте - поскорее или повкуснее - и пейте на здоровье ! = = = Cut = = = Viktor

--

А что делают из тыквы?

Привет Irina!

Втр Окт 08 1996 10:35, Irina Bakonina написала All:

IB> Посоветуйте, что можно сделать? Попробовала запечь в

духовке с IB> сахаром - нижние кусочки разъехались в кашу, а верхние остались IB> жесткие. Может тут тонкости какие? И что еще можно из тыквы IB> приготовить? Может на зиму можно как-то закрыть? Заранее спасибо.

Может понравится рецепт, который нам когда-то предложил кум: варенье из тыквы. Моему мужу и его родным очень понравилось.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ. 1 кг тыквы 1.5 кг сахара 2 стакана воды

Очищенную тыкву потереть на буряковую терку; засыпать 750 г сахара и поставить на 3 часа в холодильник.

Оставшиеся 750 г сахара вскипятить с 2 стаканами воды. Добавить в сироп смесь из холодильника; довести до кипения, помешивая и оставить остыть. Повторить варку 3 раза. Последняя варка - до 15 мин., во время которой добавить по вкусу ваниль, лимонную кислоту и корицу.

Кум сохраняет это варенье как и любое другое, а мой свекор консервирует.

Можно еще делать сладкий салат из тыквы, но вкус получается специфический, много его не съешь. Берется в равных частях тертая тыква, изюм, мед, грецкий орех и все смешивается. Оставляется на холоде на 1-1.5 часа. Получается очень витаминный сладкий салат.

С найлучшими пожеланиями, Татьяна.

Черноплодка

Здравствуй, Почтеннейший All!

Тут много рецептов пробегало из черноплодки. Хочу поделиться своим, правда опробованным только в этом году, но классным.

Изюм из черноплодки.

Сварить сироп из 1 кг сахара, 2 стаканов воды и 1 ч.л. лимонной кислоты. Засыпать туда 1.5 кг черноплодки и варить 20 минут. Потом процедить ягоды через дуршлаг и, рассыпав на ровной поверхности тонким слоем, высушить (3-4 дня). В оставшемся сиропе можно варить следующую порцию или перелить в банку и оставить для делания "запивок" на праздники.

Поверьте, очень вкусно.

С уважением, Аня.

/ 14:06 Воскресенье Октябрь 20 1996 / --- Обнаженный_ДЕД 3.00.Alpha1 --- UNREG

Оригинальное мясное блюдо

Здравствуй, Почтеннейший All!

Дали тут интересный рецепт. Сама не пробовала, но говорят - клево!

Осминожки.

0.5 мясного фарша перемешать с 1 мелконарезанной луковицей, 1 ст. ложкой сливочного масла (или любого импортного, якобы масла, маргарина).

Берем немножко, кладем на ладошку и делаем лепешку. На эту лепешку укладываем 15-16 штук спагетти, разломанных пополам (~15 см длиной) так, чтобы концы вылезали за пределы лепешки. Закручиваем. Таким образом получается фаршевый шарик, из которого с двух сторон торчат макаронины.

В кастрюлю положить 2 ст. ложки масла и 2-3 - томатной пасты. Выкладываем туда осминожков и заливаем их водой так, чтобы она покрыла продукты полностью. Тушим минут 10. Затем добавляем нарезанные 3-4 перца и столько же помидоров. Еще минут 10-15 тушим. Добавляем нарубленную зелень и через 5 минут выключаем. А потом едим. В ближайшее время попробую. И вам советую.

С уважением, Аня.

/ 18:06 Воскресенье Октябрь 20 1996 / --- Обнаженный_ДЕД 3.00.Alpha1 --- UNREG

салаты к празднику

Hi, Yana!

YS> Tue Oct 08 1996 13:27, Julia Yachmeneva wrote to Yana Sedneva:

YS еще пара рецептов слоеных салатов,

И еще парочка:

"Слоеный" Картофель, лук, свекла, морковь, яйца,твердый сыр.

Уложить слоями, картофель и лук посыпать солью с перцем, свекла с чесноком, морковь, сыр, яйца, все слои промазать майонезом.

"Гранатовый" Картофель, лук, морковь, яблоки, яйца, гранат.

Все протертое, яблоки лучше на крупной терке, также слоями и промазать майонезом. А сверху посыпать зернышки _спелого_ граната.

With best regards, Marina

--

САЛАТИКОВ ГОВОРИТЕ...

Hello ALL!

Ну очень уважаю" американский"салат.

1 слой-вареный картофель

2 -помидоры

3 -лук репчатый

4 -яйцо вареное

5 -сельдерей(зелень),ну в крайнем случае петрушка.

Каждый слой посолить и полить подсолнечным маслом.

Составные части равные.Условия: резать покрупнее,выдержать часок в холоде, перед поеданием перемешать(рекомендую,хотя и не обязательно)

Еще один -называется"Днестр"

капуста мелко шинкуется(небольшая)

пару морковок на терку(мелкую)

сервилат(это колбаса такая)нарезать соломкой-200г

лук репчатый(чуток)

горошек консервированный

майонез

соль Все.

Еще "Новый русский"

осетринка

копченая птица

маринованные грибы или корнишоны

яблоки

вареный картофель

маслины

зелень

1лож.майонеза

2лож.оливкового масла

соль Пропорции произвольные.

Еще с макаронами.

макароны отварные

мясо отварное или импортное маринованное

сыр твердый(кубиками нарезать)

кукуруза консервированная

огурчик солененький

зелень,соль,майонез Всего поровну,кроме огурца.

Elena

кАПУСТНИК

Вот у на недавно в одной телепередаче рецептик пробегал. Я попробовавла приготовить, мне понравилось.

КАПУСТНИК

тесто: 3 яйца 1 столовая ложка сах. песка 0,5 чайной ложки соли(можно больше, кто как любит) 0,5 чайной ложки соды, гашеной в уксусе) 1 б (250 г) майонеза(частично можно заменить сметаной

или кефиром) 0,5 стакана муки.

начинка :

~ 300 г нашинкованной белокочанной капусты.

Приготовление:

На смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выкладываем капусту и заливаем тестом. На 20- 25 мин. в

духовку. Все.

Приятного аппетита. Пока.

Re: колеги - может не сюда ,но....

Привет, Mark!

Четверг Октябрь 10 1996 21:34, Mark Momot пишет к all:

MM> Вот собственно тосты интересуют , можно мылом да MM> побольше....все же тоже к еде относится....

Тосты проще делать, приложив немного фантазии и используя содержимое холодильника, чем описывать. Немного для примера: ТОСТЫ С МЯСОМ. Ломтики хлеба намазать маслом, положить сверху вареный мясной фарш, заправленный обжаренным луком, перцем, солью, сметаной или майонезом. Запечь до корочки. ТОСТЫ С СЫРОМ. Аналогично: хлеб\булку намазать маслом, посыпать тертым сыром (можно соединить с майонезом или положить по ложке майонеза сверху) и запечь. ТОСТЫ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ. Совершенно аналогично (см. выше).

А также: тосты с копченой рыбой, с печеночным паштетом, с овощами и мясом, и т.д. и т.п.

С наилучшими пожеланиями,

Ksenia

Глент вейн

Привет Andrey!

И было время 12:32, и был день Воскресенье Октябрь 06 1996, и написал(а) Andrey Semenenko послание к All:

AS> Как приготовить глент вейн. И из чего его лучше делать.

=== Cut === глинтвейн

Покупаешь очень красное и очень сухое вино Варишь 0,5 стакана воды, как только закипит туда кладешь: - 5-7 шт.гвоздики - 5-7 шт.душистого горошка (перец) - на кончике ножа корицу - по возможности мелко порезанные фрукты для запаха (можно кожуру лимона, апельсина и т.д.) - 3-4 ст.ложки сахара (а вообще на любителя больше-меньше) Проварить минут 3-5 и влить вино 1 бут. Довести до кипения, но _не_кипятить_. После снять с огня и процедить, некоторые для крепости добавляют 1 ст.ложку коньяка или водки Пить горячим. Особенно хорошо идет зимой. === Cut ===

AS> С наилучшими AS> Andrey

С Верой, Надеждой и Любовью

Илька-килька [R-113.Team]

% look into "my eyes" look: cannot open my eyes

--- vi

Бигос

Hi Anatoly!

AS> Кто подскажет, что есть сабж ? А то после чтения Хмелевской AS> слюнки текут похлеще, чем от этой эхи :))

Бигос это польское национальное блюдо. Готовится оно из квашеной и свежей капусты с мясом. Поляки говорят, что мясных изделий и капусты в нем должно быть примерно поровну.

Бигос.

Квашеную капусту мелко нарезать, залить небольшим количеством кипящей воды и варить до мягкости. Свежую капусту очистить, нашинковать, залить кипящей водой и варить с мелко нарезанными грибами (предварительно вымытыми и намоченными). Свиное мясо посолить, подрумянить в горячем жире со всех сторон. Положить вместе с грудинкой в кастрюлю с квашеной капустой, тушить до мягкости. Сало нарезать кубиками, растопить. Шкварки положить в бигос, а из жира, лука нарезанного и муки приготовить заправку (можно делать бигос и без заправки, мы всегда готовим без нее). Свинину и грудинку вынуть и нарезать кусками. Свежую капусту смешать с квашеной и приправить заправкой. Колбасу очистить, нарезать кружками и вместе с нарезанным мясом смешать с капустой. Положить томат, приправить по вкусу солью, сахаром, перцем, добавить красное вино (никогда не добавляли), лавровый лист. Прокипятить.

Капуста квашеная 400г, капуста свежая 400г, свинина без костей 200г, колбаса вареная 150г, грудинка копченая 100г, сало 100г, лук 50г, грибы сушеные 5г, помидоры 100г или томат-паста 30г, мука 20г, вино красное 50г, соль, перец, лавровый лист.

Bye! Irishka

--- timEd-g1 +

Шарлоттка

Здравствуй, Nina!

23 Oct 96 17:20 было написано письмо от Nina Lazareva для All:

NL> Таперича хочется разобраться с обыкновенной шарлотткой. Не знаю как другие, но приготовление шарлоттки занимает у меня минимум времени. Быстро и довольно вкусно. Тесто: 4 яйца, стакан сахара и чуть больше стакана муки. Все это хорошо перемешать. Сковородку обмазать маслом или маргарином. На дно посыпать слой манки. Положить нарезанные яблоки и залить полученным тестом. Поставить в нагретую духовку и пусть печется около часа. Чтобы шарлоттка не села можно некоторое время подержать ее в духовке.

P.S. Если есть изюм, его тоже можно добавить. Есть еще рецепты шарлоттки, но я делаю этот.

Всего вам самого-самого!

Nata.

Просьба слезная ;-)

Hello All.

Пока 08 октября сего года Olga Boychenko предлагала Lora Kontiyevskaya рецепт мороженого "Сюрприз", мы такой тортик, но по несколько измененному рецепу поедали на доченькином Дне рождения.

Рецепт был изменен по причине: 1. Соблюдения техники безопасности при работе с духовкой после принятых градусов. 2. Поскольку и без запекания в духовке этот, воистину, сюрприз готовится перед

самой подачей на стол (я имею в виду мороженое на бисквит + белки с сахаром), то запекания бы уже не вынесли многоуважаемые гости.

Итак, что получилось у нас:

Открываем банку ананасов консервированных. Выпекаем обычный бисквит, пропитываем этот бисквит, положенный на блюдо соком этих самых ананасов. На бисквит помещаем консервированные ананасы, порезанные кусочками, затем бруски мороженого (готовила сама из сливой и клубники) ,сверху белок, взбитый с сахаром (или сахарной пудрой), сверху этого можно стружку шоколада, если "поедатели" еще не захлебнулись слюной, а готовы подождать еще 5 секунд и по команде "Начали" от "Сюрприза" очень-очень скоро не остается ничего, окромя блюда. Очень рекомендую гурманам сей эхи.

С величайшим почтением ко всем

Инна.

--

"Домашнее ягодное виноделие" N°11

Мир Вам, All!

РАЗЛИТИЕ ВИНА В БУТЫЛКИ И ИХ УКУПОРКА Выбродившее и вполне очистившееся вино разливают из бочки или сулеи в бутылки обычно еще до наступления зимы. Наполнять бутылки удобнее всего с помощью гибкой резиновой трубки. Но до этого они должны быть основательно вымыты сперва в теплой, а потом в холодной воде и высушены. Пробки для размягчения выдерживают некоторое время в кипятке и закупоривают каждую бутылку немедленно после того, как она наполнилась. Укупоркой вина одной только пробкой не следует довольствоваться. Ее необходимо покрыть смолой. Перед употреблением смолу разогревают и, дав немного остынуть, если она чересчур горяча, окунают в нее верхушку горлышка бутылки. После этого бутылку еще некоторое время держат вверх дном, и излишки смолы стекают с пробки. Чтобы горлышко при этом не лопнуло, его следует тоже подогреть, опустив вначале в теплую, а потом в

горячую воду. Смолу можно приготовить самостоятельно. Ее состав приблизительно таков: канифоль - 800г., жир - 100г., воск - 25г., киноварь - 40г.

P.S. Далее посыпятся рецепты. Честь имею, Sergiy - Четверг Октябрь 24 1996 15:43.

карри

Привет!

Sergey Ledovskoy in a message to All:

SL> Господа! кто знает что такое subj и как его готовить, SL> знакомая попросила выяснить, хочет приготовить. Карри - приправа, соус, а также блюда, с этой приправой или соусом приготовленные. Лови рецепты, но вот беда - насчет количества ингридиентов и в первоисточнике ничего нет, сказано - все по вкусу:))))

СОУС КАРРИ Репчатый лук нарезать ломтиками, залить холодной водой, довести до кипения. Слить воду, лук пассеровать в масле, добавив муку, карри, нарезаные кусочками яблоки. Потом (знать бы, когда?:))) залить все бульоном и сливками, кипятить 25-30 мин., протереть сквозь сито и смешать со сливочным маслом. Подавать горячим.

ОВОЩНОЕ КАРРИ Лук и чеснок нарубить, пассеровать, добавить карри, держать на огне 3-4 минуты, затем добавить нарезанные помидоры, очищенные и нарезанные стручки зеленой фасоли, немного воды. Когда фасоль будет готова, положить туда нарезанный мелкими кубиками картофель. Все тушить до готовности картофеля, перед окончанием тушения добавить лимонный сок.

Все:)))

See you,

Nataly. --- timEd 1.10.g1+

Re: карри

Привет, Sergey!

Воскресенье Октябрь 20 1996 17:37, Sergey Ledovskoy пишет к All:

SL> Господа! кто знает что такое subj и как его готовить, SL> знакомая попросила выяснить, хочет приготовить.

Это уже бросала в эху, и, если поможет, буду рада повторить. К сожалению, более по этому поводу - ничего добавить не могу.

Карри называют порошковую смесь, вариантов к-рой - множество. Например,

ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКИЙ КАРРИ. (более грубый и резкий) Осн. компоненты: кр. перец - 45 %, кориандр - 22 %, куркума - 18 %,

фенугрек - 5 %. Итого - 90 %. Дополнит. к-ты: гвоздика - 5 %,

бел. перец \ кардамон - 3 %, мускатн. орех

- 2 %. Итого - 10 %.

ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ КАРРИ. (более нежный). Осн. к-ты: куркума - 30 %, кориандр - 20 %, фенугрек - 10 %, кайенский перец

5 %. Итого - 65 %. Доп. к-ты: имбирь - 20 %, черн. перец - 5 %, корица - 5 %, гвоздика - 5 %. Итого - 35 %.

Соусы, кроме порошка карри содержат в разл. пропорции уксус, муку, соль и один из наполнителей - мясной бульон, яблочное, томатное или сливовое пюре, иногда сою или гранатовый сок.

= = = Cut = = =

Ksenia

Re: медовуха

Привет, Tatyana!

Понедельник Октябрь 21 1996 10:49, Tatyana Tikhonova пишет к All:

TT> Пробовали мы тут в Русском Бистро subj. TT> Приятная штука. А кто-нибудь знает рецепт?

Сейчас кто-то "опознает" свой рецепт... :))) Меня простят? :)))

= = = Cut = = =

ПИВО-МЕДОВУХА.

10 л воды, 3 кг меда, 200 г хмеля (дрожжей), стак. сухого кваса или толченых черных сухарей. Мед развести в теплой кипяченой воде. Хмель отварить (или дрожжи развести в тепл. воде), охладить, соединить с медом. Поставить в теплое место, через 2-3 дня добавить немного вареной картошки.

МЕДОВУХА.

В домашних условиях мед можно приготовить очень просто: 1 кг меда смешать с 1 1/2л чистой воды и дать перебродить при комнатной температуре. Для ускорения процесса можно поставить на батарею.

МЕД ОБЫКНОВЕННЫЙ СОСТАВ: 5 кг меда

3 ведра воды

2/3 стак. шишек хмеля

1 ст.л. корицы

1 ч.л. гвоздики

1/2 ч.л. кардамона

1 стак. дрожжей. Разведенный водой мед, снимая пену, прокипятить на слабом огне, опустить в него марлевый мешочек с хмелем, снова снять пену, уварить до нужной густоты, слегка остудить, удалить хмель и перелить в другую посуду или бочонок. Опустить в мешочек пряности, еще слегка теплый, заправить дрожжами, дать перебродить 1 день, укупорить и

поставить в холодный сухой погреб на вторичную выдержку. Чем больше мед будет выдержан, тем он вкуснее и крепче. ---------- = = = Cut = = =

Ksenia

Re: Соусы

Привет, Olga!

Понедельник Октябрь 21 1996 11:20, Olga Kutakova пишет к All:

OK> Пишу первый раз. Муж очень любит всякие подливки и соусы. Подскажите OK> пожалуйста как их приготовить, я ни разу не делала и не знаю как.

Для начала - то, что "под рукой": ----------

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ. 3 ст.л. горчицы растереть с 2 ст.л. подсолн. масла, + 1 стак. сметаны, + 1 ст.л. измельченного зел. лука. Соль и сахар - по вкусу. ----------КРАСНЫЙ СОУС. 900 г бульона, 50 г жира, 50 г муки, 50 г томат-пасты, 50 г лука, 100 г моркови, 30 г корня петрушки\сельдерея, 20 г сах., специи.

Лук мелко нарезать и пассеровать с кореньями до св.-золотист. цвета, добавить томат-пасту и жарить 3-5 мин. Отдельно на жире пассеровать муку. Охладить и развести до консистенции сметаны, разбавляя (постепенно) бульоном, затем влить оставшийся бульон, размешать. Ввести коренья, сахар, специи и варить на слабом огне, помешивая, 40-50 мин. Готовый соус процедить и протереть овощи. Вновь довести до кипения.

Этот соус - основа для приготовления других, в т.ч. и острых, соусов. Добавляют (в готовый соус) слив. масло, а остальные добавки - по вкусу: чеснок, уксус, пряности, зелень, орехи, все тот же перец, вино (как красное, так и белое), и т.д. и т.п.

Приятного аппетита!

Ksenia

вопросец

Hello Ksenia!

Friday October 18 1996 15:53, Ksenia Sorochinskaia wrote to Pavel Kolpahchyan:

PK очень хорошее вино получается из яблок сочных (можно кислых) PK сортов, если добавить в сусло хорошего крупного и СВЕЖЕГО изюма. PK Кроме того, что он помогает добиться более устойчивого брожения, PK он очень хорошо улучшает вкус и особенно букет. Такое вино очень PK хорошо (на вкус) получается сладким и неплохо идет к дессерту или PK сладкому столу. Подробнее могу изложить некоторы тонкости в PK личной

переписке (а то будет offtopic).

Особенность приготовления вина из яблок состоит в том, что, как правило, яблоки не дают в вине такого выраженного букета, аромата и вкуса, как виноград или некоторые другие фрукты. Поэтому нужно очень точно выдерживать соотношение сахара, кислоты и воды в сусле, чтобы не получить n литров отменного яблочного уксуса или никуда не годного вина. Для начала надо раздробить яблоки и дать постоять день-два в таком виде. Затем сок отжимается, в него можно добавить изюм, а оставшаяся мезга заливается водой (можно горячей), чтобы лучше извлечь ароматические вещества. Количество воды выбирается так, чтобы в сусле было около 0,5% кислоты. Это сильно влияет на качество вина. Можно определять количество кислоты на вкус, но тут нужно помнить, что количество кислоты в готовом вине несколько выше, чем в сусле, а, по мере выдержки, снова снижается. Сахару в исходном сусле нужно иметь столько, чтобы обеспечить примерно 6-8 % спирта (1 г/л сахара-0,059 % об. спирта). Когда брожение начинает затухать, нужно слить вино с осадка и добавить туда сахару из расчета поднятия крепости на 2-3 % об. спирта. Такую операцию нужно проводить до тех пор, пока вино не достигнет нужной крепости. Для сладкого яблочного вина не стоит поднимать градусы слишком сильно. Лучше остановиться на 12-15. Затем вино сливают с осадка и добавляют сахар по вкусу (5-25 г/л для полусухого и 30-80 г/л для полусладкого). После этого еще примерно месяц выдерживают вино под гидрозатвором в прохладном месте (10-12 градусов), а затем оклеивают желатином или рыбьим клеем. Через несколько лет выдержки это будет елей! (Если все получится правильно). Однако более 20 лет знатоки хранить его не рекомендуют.

РК Коронным образом оно сочетается с пахлавой, рецепт РК которой я приведу, если это будет интересно.

KS> Даже очень. Please.

У меня есть два рецепта пахлавы. Один (пахлава слоеная) - настоящий, а другой (пахлава сдобная) - облегченный. Сначала приведу первый.

ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ (приводится по книге "Армянская кулинария" под ред.А.С.Пирузян)

В посуду влить теплую воду с разведенными дрожжами, затем постепенно всыпать муку при непрерывном помешивании. После этого замешивать тесто в течение 15-20 минут и поставить в теплое место на 30-40 минут, прикрыв полотенцем.

Одновременно приготовить начинку. Для этого ядра грецких орехов пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром и

толченым кардамоном.

Тесто разделить на 14 частей. На столе, подпыленном мукой, раскатать скалкой кусочки теста в виде пластов и смазать их растопленным маслом. (От себя добавлю, что раскатывать нужно ОЧЕНЬ тонко, для этой цели лучше использовать скалку из твердого дерева длиной сантиметров 80, толщиной в середине около 3 см, сужающуюся к концам) На смазанный маслом противень положить тесто в три слоя, причем на третий слой теста насыпать пятую часть от приготовленной начинки. Затем посыпать начинкой четыре раза через каждые два слоя, покрыть тремя слоями теста, смазать поверхность яичным желтком, надрезать ромбообразно и поставить в горячий духовой шкаф на 30-35 минут. Через 10-12 минут после посадки пахлавы в печь залить ее растопленным маслом. Готовое изделие залить по линиям, надрезанным на пахлаве, подогретым медом.

Для теста: 750 г муки, 50 г дрожжей, 200 г воды.

Для начинки: 300 г. ядра грецких орехов, 300 г. сахарного песка,

3 г кардамона.

Для прослойки: 175 г топленого масла.

Для заливки: 150 г меда и 100 г топленого масла.

Для смазки пахлавы: два яичных желтка.

KS> Ksenia

Приятного аппетита!

Pavel

вопросец

Hello Igor!

Sunday October 20 1996 01:54, Igor Gershuny wrote to Pavel Kolpahchyan:

PK Вино не из винограда делать несколько сложнее, чем из него. PK Тут очень важно правильно подобрать количество добавляемой воды и PK сахара.

IG> И как это подбирать? Я всю жизнь делал на глаз, и получалось неплохо. IG> Может, если подобрать по науке, еще лучше получится?

Если в сусле будет мало сахара, оно будет плохо бродить (винные дрожжи не наберут должной силы), преимущественно на диких дрожжах. Они дают неприятный вкус. Если в сусле много сахара, то бродить оно тоже будет плохо, а также бурно. Это не есть хорошо. Многие рекомендуют начинать брожение при содержании сахара в сусле для получения примерно 6-8 об % спирта. Затем (когда брожение затихнет) сливают вино с осадка (так как при крепости более 4 об % спирта дикие дрожжи погибают и выпадают в осадок, сообщая вину непрятный вкус) и

добавляют сахар малыми порциями (на 1-2 об % спирта) так, чтобы он весь перерабатывался дрожжами. Можно остановиться тогда, когда покажется достаточно спирта. Воду в сусло добавляют, чтобы кислоты в нем было около 0,5 %. В конечном счете, результат получается стабильный (и предсказуемый). Так что советую делать "по науке"... ;)

РК очень хорошее вино получается из яблок сочных (можно кислых) РК сортов, если добавить в сусло хорошего крупного и СВЕЖЕГО изюма.

IG> Интересно, надо попробовать.

Дело проверенное. Получается хорошо. На изюме настаивали вино еще в древнем Египте.

РК Коронным образом оно сочетается с пахлавой, рецепт РК которой я приведу, если это будет интересно.

IG> А вот это уже точно не оффтопик. Хотя я не большой любитель сладкого

Трудное дело приготовить настоящую пахлаву. На востоке она считается одной из лучших сладостей.

IG> Igor

Pavel

Бигос

Привет!

Anatoly Serjakov in a message to All:

AS> Кто подскажет, что есть сабж ? А то после чтения Хмелевской AS> слюнки текут похлеще, чем от этой эхи :))

Без проблем! Лови рецепт - а, вернее - процесс приготовления сего блюда:

1. Варишь сушеные грибы. 2. Квашеную капусту припускаешь до мягкости. 3. Свежую капусту режешь квадратиками, прогреваешь в духовке до мягкости, солишь, смешиваешь с квашеной. 4. Добавляешь туда: шрик, свинину, вареную колбасу, копченую грудинку - короче, чем больше разных видов мясных продуктов, тем лучше, пассеровнный томат-пюре, грибы, пассерованный репчатый лук, сахар - немного, около ст7 ложки, перец, соль. 5. Тушишь на слабом огне до готовности - то есть не меньше 4 часов. Кроме того, в бигос можно добавить красное сухое вино, тмин и чернослив.

Вот так. Мороки много, но вку-у-усно!:))))

See you,

Nataly. --- timEd 1.10.g1+

Re: Кальмар

Привет, Igor!

Четверг Октябрь 17 1996 12:46, Igor Smirnov пишет к All:

IS> Купил кальмаров с/м. Видел, продаются креветки. IS> А

что с ними делать не знаю. IS> А так хочется жену морепродуктами побалавать. IS> Кто может помогите.

Для начала кальмаров разморозить в хол. воде, удалить сверху пленку и тщательно промыть водой. Затем - отварить в подсоленной воде (на 1 кг кальмаров - 2 л воды и 15 г соли) при слабом кипении 3-5 мин. Охладить вместе с отваром. Из вареного кальмара готовят закуски, салаты и горячие блюда. Хорошо сочетается с картофелем, овощами, крупами, бобовыми, рыбой. Различные салатные сочетания: - кальмары, картофель, солен. огурцы, лук, сметана\майонез, соль, перец. - кальмары, уксус, лук, раст. масло, соль, сахар, специи, зелень. - кальмары, картофель, зел. горошек, солен. (или свежие) огурцы, морковь, яйца, майонез, соль, перец, зелень. Супы из кальмаров: - рассольник, - борщ, - щи, - солянка, - разл. овощные. Горячие блюда: - кальмары, жаренные в сухарях, - кальмары, тушенные с овощами (картофель, лук, помидоры), - кальмары с отварными макаронами, - кальмары, запеченные с рассыпчатой гречневой кашей.

Пишу просто перечислением, т.к. полагаю, все ясно и так. Если жену будешь баловать сам и при этом возникнут вопросы, пиши - поможем!

Вот анекдот вспомнился: Муж - жене: "Иди сюда, моя сладкоежка! Я купил тебе пол-кило кильки!"

Ksenia

Шарлоттка

... Nina? Hi!

Wed Oct 23 1996 19:21, Nina Lazareva [un]kindly wrote to All:

NL> Таперича хочется разобраться с обыкновенной шарлотткой. Интересны и сами NL> рецепты, и всякие тонкости - какой сорт яблок лучше, как сделать, чтобы NL> она не разваливалась и тд.

Шарлоттка? Нет ничего проще: 3 яйца взбиваются с 1 стаканом сахара, а потом туда добавляется 1 стакан муки. Теплую сковородку обмазать маргарином и обсыпать измельченными сухарями. Положить начинку - как правило яблоки- и залить тестом. Печется примерно 20мин. Мне сейчас больше нравится рулет - тесто для него такое же, как и для шарлоттки. Разница в том, что тесто выливается на предварительно обмазанный маргарином противень и ставится в духовку на 15 мин. Тем временем быстро готовится начинка. В качестве начинки можно использовать все что угодно - сгущенку, варенье, мак и т.д. Я больше всего люблю начинку из пропущенных через мясорубку 2 лимонов и стакана сахара. Как только корж котов, его нужно разрезать поперек противня, обмазать начинкой и аккуратно,

помогая себе ножом, свернуть 2 рулета. Получается очень симпатично, а главное - вкусно ;)

Sincerely Yours,

Oxana. --- e-mail: oxana@nickhome.stud.pu.ru

Re: ?

Привет, Tanya!

Вторник Октябрь 22 1996 22:22, Tanya Tide пишет к All:

TT> Подскажите пожалуйста: чечевица - это вкусно? TT> Не в консерве, а в виде крупы. Что из нее делают хоть? Может _стоит_ TT> купить?

Чечевица - это не только вкусно, но еще и очень полезно. Я ее обычно просто отвариваю и дальше можно есть с к.-либо соусом, майонезом, или - обжарить лук и жир (шпик) на сковороде и соединить с отварной чечевицей. Из Ч. получется приятный суп и отличный гарнир. А вот мой любимый рецепт:

ЧЕЧЕВИЦА, ТУШЕННАЯ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ. 1 стак. чечевицы, 150 г грудинки, 2 лук-цы, 1 ст.л. томат-пюре. Чечевицу промыть, замочить на 5-6 ч., затем воду слить. Грудинку ошпарить, тонко нарезать и обжарить с нарезанным луком. Положить чечевицу и грудинку в кастрюлю, + 1 стак. воды или бульона, томат-пюре, соль, перец, лавр. лист. Тушить под крышкой мин. 30. Подать с зеленью.

Ksenia

Re: Лук (корнеплод)

Привет, Alex!

Вторник Октябрь 22 1996 16:23, Alex Berdenev пишет к All:

AB> Подскажите, че можно делать с субжем, а то заимел аж 2 мешка...

Законсервируй. ЛУК МАРИНОВННЫЙ. Лук промыть, опустить на 3 мин. в кипящую воду, охладить, очистить от "шкурки" и улжить в банки по плечики. Залить горячим маринадом (на 1 л воды - по 40 г соли и сахара, 3 ст.л. 9% уксуса, 10 горошин черн. перца). Сткрилизовать при температуре 85 градусов литровые банки - 15-20 мин. В маринад по вкусу можно добавить еще душист. перец, лавр. лист, семена горчицы, стручки острого горького перца.

Или просто нарезать кольцами, уложить в банки, пересыпая солью (на 1 кг лука 200 г соли). Или засушить, предварительно ошпарив. (t=70 C).

Ksenia

Re: просто кисель

Привет, Irina!

Среда Октябрь 23 1996 12:17, Irina Yakovleva пишет к All:

IY> подскажите пожалуйста как кисель готовить - ягодный,

молочный, IY> шоколадный и т.д. IY> в особенности интересует пропорция : жидкость-крахмал

Кол-во крахмала зависит от густоты приготовляемого киселя. На 1 кг густого киселя надо ок. 70 г крахмала, жидкого - 30 г. Перед завариванием крахмал разводят хол. кипяченой водой в соотношении к жидкости - 1:4. Жидкие кисели после соединения с крахмалом только доводят до кипения. Для фруктово-ягодных киселей лучше использовать картофельный крахмал, для молочных - кукурузный. Кисель из ягод или яблок. Вода - 900 г, яблоки\ягоды - 150-200 г, сахар - 100-120 г, крахмал - 40 г. Из ягод отжать сок, а выжимки залить горячей водой и кипятить минут 5. Процедить, добавить сахар, довести до кипения, пену снять. Крахмал развести, влить в горячий сах. сироп и, помешивая, довести до кипения. Добавить сок. С яблоками - проще: нарезать, варить 20 минут, залив горячей водой. Процедить, протереть яблоки, соединить с отваром, + сахар и можно еще добавить чуть лимонной к-ты. Довести до кипения, в горячий сироп влить разведенный крахмал, помешивая, довести до кипения. Охладить. КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ. Молоко - 900 г, сахар - 80, ягодный сироп - 40, крахмал - 75, ванилин. В закипающее молоко всыпать сахар, довести до кипения, снять с огня и добавить крахмал (предварит-но развести хол. молоком). Варить, помешивая, минуты 3. КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ. Молоко - 800, шоколад - 50, сахар - 100, крахмал - 45, ванилин. В горячее молоко добавить натертый шоколад, сахар и довести до кипения. Ввести разведенный крахмал с снова - до кипения. Ванилин - по желанию.

Здесь все варианты - совершенно аналогичны по исполнению, т.ч. хватит, думаю?

Приятного аппетита,

Ksenia

Шарлоттка

Hello Tatiana.

Вск Окт 27 1996 11:16, Tatiana Khrooscheva wrote to Nata Porollo:

TK> Люди, кто-нибудь знает, как сделать так, чтобы у шарлоттки не было TK> твердой корочки, а то моя бабушка ее есть не может?

Расскажу, как делаю я - корочка совершенно мягкая, только цветом от остального отличается. Может, покажется сложновато - но я привыкла, да и вкус отменный. Тесто - как на бисквит. Четыре желтка взбить с четырьмя ст.ложками сахара до белой пены. Четыре белка взбить в крепкую пену. Желтки смешать с белками, добавить четыре ст. ложки с горкой муки и ст. ложку

крахмала (обязательно просеять). Аккуратно перемешать и залить 5 шт. нарезанных яблок. Кстати, в яблоки можно добавить полстакана сухого вина - вкус улучшается. Затем смесь выливаем в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекаю в заранее нагретой до 200 духовке на среднем уровне около 30 минут. Должна пропечься. Если оставить немного взбитых белков, то можно красиво украсить - из корнетика нанести сеточку на уже готовый пирог и поставить в духовку чтобы зарумянилось.

Ira

Лозанья

Здравствуйте, all !

Дал содержимое эхи прочитать подружке. ---------- Привет All! Пробовала Subj в Италии, очень понравилось! Решила сделать, но рецепта не нашла, а по воспоминаниям получилось вот что:

1. Тесто - как на домашнюю лапшу, раскатать тонко, размером с

форму для выпечки, и таких слоев 5-7.

2. Начинка:

2.1. Мясной фарш (с луком и специями обязательно), он должен

быть не крутой;

2.2. Терый сыр;

2.3. Несладкий кетчуп;

Все это класть очень тонкими слоями 1, 2.1, 2.2, 2.3 и т.д.

последний слой тесто, сверху чуть смочить водой. В духовку! За

несколько минут до конца приготовления сверху засыпать большим

количеством сыра, что бы расплавился и чуть-чуть запекся.

Получившееся НЕЧТО весьма съедобно, и говорят даже вкусно, но ...

это не Subj.

Пожалуйста, кто что знает по поводу Subj-а бросте сюда!

----------Andrew

ликеры

Приветствую Olga!

Помнится 05:35 Sun Oct 20 1996 Olga Arkhangelskaya писал к Igor Gershuny:

IG Выбранные фрукты/ягоды заливаются спиртом (пропорции достаточно IG произвольные, но жадничать фруктов не надо - лучше недолить IG спирта) и оставляются на 1 месяц. сок и сахар превратится в IG сироп. После этого полученный сироп выливаем в спирт, а фрукты IG можно смело выбросить - если все сделано правильно они становятся IG совешенно безвкусными, как бумага. OA> То есть, например, клюкву даже мять не нужно? Странно.

И не только клюкву... Вот рецепт ликера "Кедровая падь": 200 гр. кедрового ореха (в скорлупе) 1 бутылка водки (лучше спирта) 200 гр. сахарного песка

Все помещается в емкость и хорошенько перемешивается (чтобы сахар растворился). Через месяц готово к употреблению.

Если достанете орешки и откроете - они будут пустые! Все ушло в ликер ;)

Желаю здравствовать. Николай.

. Говорите поперек... (C) В.Луферов

--

Re: Кальмар

Здравствуй, Igor!

Чет Окт 17 1996 11:45, Igor Smirnov пишет к All:

IS> Купил кальмаров с/м. Видел, продаются креветки. IS> А что с ними делать не знаю. IS> А так хочется жену морепродуктами побалавать. IS> Кто может помогите.

Кальмары варятся минут 5-10, желательно с лавровым

листом и черным перцем горошком, потом режутся полосочками(кубиками) и смешиваются с вареным рисом, яйцом, морковью, заправляются майонезом. Мне так и просто вареные кальмары нравятся. Креветок варят как раков.

С наилучшими пожеланиями. Elena

--- Gold Edit/2 3.00.Alpha1+

Кальмар

Hello, Igor!

Очень вкусен жульен с креветками. Смешать вареный рис, вареные очищенные креветки, жаренные грибы с луком, можно добавить ошпаренные кипятком шпинат или цветную капусту и разложить эту смесь по порционным формочкам. Далее залить смесь соусом так, чтобы вся смесь пропиталась до дна и посыпать тертым сыром, зеленью и запекать в духовке либо в микроволновке. Соус:пассивируется мука на сливочном масле, добавляется бульон из под креветок, только теплый и теплое молоко, постоянно мешая, до загустевания. Можно добавить яичный желток. Возни много с этим блюдом, но очень вкусно.

IS> Купил кальмаров с/м. Видел, продаются креветки. IS> А что с ними делать не знаю. IS> А так хочется жену морепродуктами побалавать.

--

Салат

Мое почтение, All!

Предлагаю рецепт салата под названием "Ослиная поляна".

Необходимо иметь: 4 вареных картофелины, 2 редьки, 3 вареных морковки, 2 вареных яйца, 250г. майонеза. Картофель, морковь, яйца отдельно протереть через крупную терку, редьку через мелкую. Из редьки отжать сок через марлю. Раскладывать на большую тарелку слоями. Каждый слой пропитывать майонезом, и немного подсолить (по вкусу). Самый нижний слой - картофель, затем редька, морковь, и верхний слой яйцо. Он также заливается майонезом. Сверху все обильно посыпается зеленью, летом свежей, зимой сушеной. Очень нежный и вкусный салат. Приятного аппетита.

Всего хорошего! Oleg

Re: Творог

Hello Tatyana!

26 October 96, Saturday 22:09, Tatyana Yanushevskaya wrote to All:

TY> У меня появилась небольшая проблемка, может кто поможет. Ребенку TY> (почти 10 мес) нужен творог, а у меня он почему-то плохо получается TY> то слишком твердый, то слишком мягкий (вместе с сывороткой вытекает). TY>

Поделитесь пожалста, кто как его готовит.

Есть два способа. Одни длительный, там творог всегда получается мягким. В молоко (я делала в литровой банке), кладешь ложку кефира, а оставляешь стовораживаться на три-четыре дня, когда произойдет заметное расслоение, перекладываешь массу в несколько раз сложенную марлю, и подвешиваешь над мисочкой, на день, сыворотка отойдет, а в марле останеться творожок. Быстрый способ, на полллитра молока, 1 ст.ложка, хлористого кальция (продается в аптеке). Молоко поставить на маленький огонек, при закипание положить хлористый, произойдет сразу расслоение, оставь на немножко остыть, потом откниь на марлю, сыворотка отойдет. и там творожок. правда иногда получаеться жесткий тврог из-за того что на сильном огне происходило стовораживание. Иногда делают на водянной бане, но это дольше.

Irene

* Жила-была Жаба, которую все называли некрасивой, потому что понимали:

она добрее многих.

RE: Кальмар

Здравствуй почтеннейший Igor Smirnov !

Сижу, примус починяю, а тут Чет Окт 17 1996 Igor Smirnov разговаривает с All. Ну я и встрял.

IS> Купил кальмаров с/м. Видел, продаются креветки. IS> А что с ними делать не знаю.

Отдельно поджарить лук, сладкий перец, и SUBJ. Последний жарить не долго (что-то меньше минуты) иначе будет "резиновый". Все смешать и заправить майонезом. Пишу по памяти, т.к. SUBJ'а в нашей продаже уже несколько лет как не видно. Ах, Одесса, жемчужина у моря ... :-((((

На сим откланиваюсь.

Andre Belokon

"Домашнее ягодное виноделие" N°12

Мир Вам, All!

ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ ЯГОДНЫХ ВИН

Крыжовенное Вино из крыжовника очень любят в Англии и в Швеции. БОльшую часть приготовляемого в Европе крыж. вина вывозят в Северную Америку и там продают по высокой цене. Уже один этот факт указывает на то, что ягодное виноделие имеет безусловное право гражданства. Существует разногласие мнений по вопросу о том, следует ли выделывать вино из совершенно спелых ягод или же из не совсем спелых. Англичане для виноделия обыкновенно употребляют недозрелый крыжовник, т.к. считают, что сок спелых ягод труднее поддается брожению и вино

получается предрасположенным к порче. Немецкие практики наоборот утверждают, что только из спелых ягод выходит вино с хорошим букетом. Основываясь на личном опыте, Тимм держится той точки зрения, что следует брать ягоду средней спелости, когда она почти стала годна для еды. Сок можно получать различными способами. При простейшем из них ягоды прежде всего моют, затем раздавливают, прибавлют немного воды, сахара и дают постоять несколько дней. Время от времени массу помешивают, чтобы на поверхности не скопилась кислота. Потом эту массу прессуют, и сок сливают в бочку. После того, как будет прибавлено недостающее количество воды и сахара, соку дают бродить. Можно рекомендовать другой способ. Растолченные ягоды тотчас же прессуют, мязгу смешивают с водой и спустя два дня опять прессуют. При смешивании Тимм советует брать 10л. чистого (без воды) сока, 12-14л. воды и 7-8 кг. сахара. Такая смесь, по Тимму, дает прекрасное вино.

ВИНО ПО Р.ГЕТЕ Берут самые спелые ягоды, которые давяти прессуют. Полученный сок смешивают с нужным кол-вом сахара и кислоты и дают бродить. Согласно рецепту Р.Гете состав должен быть следующий: 1л. сока, 2л. воды, 1кг. сахара, 6г. винной кислоты. Сахар и кислоту разводят в соответствующем количестве воды.

P.S. Честь имею, Sergiy - Среда Октябрь 30 1996 10:41.

Первые блюда.

Здравствуйте All!

Смотрю я тут в эху... Салатами, вторыми блюдами и сладостями мы друг друга закормили. Но какой русский (да и не только) может существовать без хорошей тарелки (да что там тарелки, КАСТРЮЛИ!) хорошего, наваристого СУПА. ХОЧУ!!

Итак. Приветствуются рецепты супов. Особенно таких, которые быстро готовятся, и так же быстро и вкусно поедаются. В качестве примера, могу подбросить рецептик фирменных, простых и вкусных щей. Главные плюсы: простые продукты, простое приготовление, быстрое поедание, а уж если и не доели, то вкуса эта вещь не теряет и после двух дней хранения (чего не скажешь о других супах). Итак, БЕЛЫЕ ЩИ.

Берем кусок свинины с косточкой. Кладем в кастрюлю, заливаем водой, варим, снимаем пену, солим, варим до готовности. Берем картофель. Чистим, крупно нарезаем, кидаем в кастрюлю, варим до готовности. Берем кислую капусту. Прямо из банки (бочки, кастрюли) кидаем в суп. Берем луковицу. очищаем, режем, обжариваем на свином сале, кидаем в суп. Берем хмели-сунели, сушеный укроп, петрушку, лавровый лист (ну, в общем, чего есть), кидаем туда-же. Пять минут варим. Все. Едим.

Картошки и капусты должно быть много, суп должен быть густым.

P.S. Недавно вот научился (вроде) делать солянку. Ну в-общем тоже потом можно кинуть, если надо.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Русская кухня - 7

Здравствуйте All!

Посылаю, наконец, все оставшиеся части.

Часть 7 ----------И волки сыты, и овцы целы

Несчатлив тот дом, в котором не варят супа. Не стоять той семье, где все кормятся бутербродами. В наш век, век экзистенциального одиночества, нет фундамента прочнее, чем кастрюля густого горячего супа. Вокруг нее собирается и стар, и млад, чтоб хлебать наваристую жижу, заедая щедрыми ломтями хлеба.

Настоящий классический суп распространен лишь у тех народов, где бедность понукала изобретательность. (В западном полушарии мы обнаружили пристрастие к супам только на Карибских островах, где этот обычай сохранился со времен рабовладения).

Суп по-русски - это обед сам по себе. После правильно сваренных щей, солянки или рассольника встать трудно - не то что переходить ко второму. И это правильно, особенно зимой.

Но стоит ли замыкаться в национальном самолюбовании? Разве не следует нам, пристально вглядываясь в чужую жизнь, заглянуть и в чужие тарелки? Зададимся вопросом: что же плавает в раскованном демократическом супе, сваренном западнее Тиссы?

Овощи.

Вот она, принципиальная разница между Западом и Востоком. У нас овощи ложатся на густой мясной бульон, у них - привольно плещутся в жидкой водичке. И не стоит отвергать чужой опыт с порога. Идея овощного супа не столько в насыщении, сколько в наслаждении. Если вы сможете донести до стола тонкую субстанцию овоща, то наградой будет и аромат, и нежный вкус, и изящная легковесность, и даже, говорят, витамины. К тому же щи, например, хорошо готовить с утра, как только жены уходят на работу. А овощной суп варится в полчаса, между делом (если оно у вас есть).

Притом овощной суп не требует строгого следования рецепту. Он свободен, как верлибр, но требует, как и верлибр, хорошего вкуса и чувства меры.

Возьмем, скажем, головку цветной капусты. Разберем ее на кочешки, положим в кипящую подсоленную воду. Как только вода

опять закипит, засыпать в кастрюлю две столовые ложки манной крупы. Минут через пятнадцать капуста станет мягкой. Добавить два стакана молока и сливочного масла сколько не жалко. Вот и все. Уже в тарелках посыпать петрушкой и тертым сыром. Получится, конечно, не украинский борщ, но неплохо. А главное - понравится женам и дочерям, сходящим с ума по диете.

Или вот суп из шпината. не надо думать, что эту траву едят только коровы. Лучше нарежьте его мелко и бросьте в качтрюлю с растопленным маслом, добавьте накрошенный зеленый лук, посолите и потушите, пока зеленая гора не превратится в бурую кашицу. Потом налейте литр кипятка и всыпьте горсть макарон. Как только макароны сварятся, добавьте в суп стакан молока. В тарелку надо накрошить крутое яйцо, налить суп, а потом засыпать его тертой брыной (две столовые ложки на порцию). У вас получилось классическое болгарское блюдо, а ведь болгары ивестны не только приверженностью к социализму, но и долгожительством.

А вот рецепт супа-компромисса. Чтобы его сварить, в первую очередь нужна фантазия, поскольку сюда идут любые овощи. Возьмем в качестве основы краснокочанную капусту - она дает пряный вкус и ядовитый увет. Нарежем маленький кочан шашкой (не саблей, а маленькими квадратами). Бросим в кипяток, а потом начнем выдумывать. Ну, добавим лука репчатого или зеленого, репу или морковку, картошку или сельдерей, корень петрушки или помидоры. Можно все вместе, лишь бы не было слишком густо. Когда суп поварится минут десять, положить крупно или мелко нарезанную копченую колбасу или охотничьи сосиски. Еще минут через десять аправить суп лавровым листом, черным перцем, чесноком и любой зеленью - петрушкой, укропом, сельдереем. Вот и все. Суп этот не мясной и не овощной, но вкусный. К тому же вы разгрузили холодильник от остатков.

Не следует только считать, что овощные супы варят из бедности или скупости. Их готовят из любознательности.

Реабилитация котлеты

Рубленые котлеты относятся к числу любимых, но не уважаемых. Желанных, но не вожделенных. Приятных, но не престижных. В этом же ряду - оперетта, пухлые блондинки, детективный жанр.

Утонченный ценитель джаза к десятой рюмке раскалывается и запевает лишенным приятности голосом: "Белая ночка, да серый конь лихой..."

Сластолюбец, рассуждающий о тонких ногах и плоском животе, по-настоящему оживляется при виде форм, которые в народе именуются "есть за что подержаться".

Та же картина повального лицемерия наблюдается в области гастрономии. Если спросить неравнодушного к еде человека о его кулинарных склонностях, то в ответ прозвучит дорогого ресторана. И только домашние этого неискреннего гурмана знают, что он убил брата за сковороду котлет с жареной картошкой.

Картошка не омар: ею не погордишься. Это как с родным дедом, приехавшим погостить из деревни: уже в шесть утра он с громовым хлюпаньем пьет в кальсонах чай, и решительно нет возможности знакомить его с друзьями.

Среди скрытых кулинарных привязанностей особое место занимают рубленые котлеты. При той сложной количественной и качественной специфике мяса, которая существует у нас на родине, котлеты составляли добрых три четверти стандартного меню: прокрученный через мясорубку и приправленный пряными добавками продукт можно было бы счесть обильным и первосортным.

Это блюдо стало настолько распространенным, что утратило свой необходимый эпитет "рубленая". Мы абыли, что котлета - это кусок зажаренного мяса с ребрышком. Напротив, произошел лингвистический казус - прежняя котлета стала называться "отбивной котлетой", а затем и просто "отбивной". А ее рубленый отпрыск вошел в язык в виде "котлеты".

Итак: котлета. при всей ее банальности это изысканное сложное блюдо, которое, увы, мало кто умеет готовить по-настоящему хорошо. Это происходит от недостатка уважения, хотя правильно сделанная котлета намного богаче и вкуснее отбивной и стейка, и уж, конечно, хамбургера. Просто надо соблюсти несколько важных правил, которыми часто пренеьрегают - из-за обыденности блюда.

- Делать котлеты следует только из свежепрокрученного фарша, причем в мясорубке, а не в процессоре.

- Лучше всего смешивать фарши. За основу (три четверти) брать говяжий и, в зависимости от вкуса, добавлять свиной, бараний или телячий.

- Добавлять размоченный в молоке (или воде) белый хлеб без корки.

- Добавлять только яичный белок, но не желток. Белок надо отделить от желтка и сильно вбить.

- С луком поступать по произволению. Можно прокрутить вместе с мясом. сырой лук - тогда котлеты будут сочнее, можно использовать мелко нарезанный жареный - тогда котлеты будут острее, "жаренее" на вкус.

Вот и все. Но главное - отнестись к котлетам, как к

серьезному, ответственному блюду, забыв о том, что они подавались в каждой занюханной столовой. Ведь и "Гамлета" можно посмотреть в Шекспировском театре, а можно в колхозном Доме культуры.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Русская кухня - 8

Здравствуйте All!

Родственник в мундире.

Картошка, пожалуй, один из немногих продуктов, которым изобиловало наше меню в России. Попросту говоря, мы ее ели каждый день. И от этого у нас установилось к картошке фамильярное отношение. Так относятся к близкому, но неуавшемуся родственнику: любовь не исключает снисходительности.

Впрочем, что бы там ни говорили, кровные узы - самые прочные.

Конечно, картошка близка не нам одним. Без нее не обходится ни один обед в Англии, во Франции или Америке. С особым уважением картошку воспринимают немцы, которые подают ее к столу целиком в кожуре и смакуют каждый кусочек.

И все же русская кухня выработала к картофелю принципиально щепетильный подход. Картошку не просто варят, а готовят из нее кулинарно-законченное и самостоятельное блюдо. Для этого готовую картошкуобильно сдабривают маслом, перебрасывают свежим укропом и едят очень горячей с малосольным огурчиком. Неплохо?

Если делают пюре, то мнут картошку не жалея труда, чтобы не осталось комков. при этом надо постоянно подливать в пюре горячее молоко и масло. Добавив пару ложек сметаны или взбитый белок, можно добиться такой воздушной текстуры, что пюре жалко будет использовать в виде гарнира. И не надо. Картошка прекрасна в обнаженном виде. Не каждая женщина может себе это позволить.

Для тех, кто не согласен с этим рискованным замечанием, можем предложить добавить в пюре тертую морковь или шпинат, или свеклу. Контрастные цвета такого блюда должны понравиться стихийным футуристам. Каждый эмигрант знает, что в праздник Хануки положено есть латки. Но это не значит, что латки не положено есть в будни. Не нужно быть раввином, чтобы их приготовить. Натрите сырую картошку на самой мелкой терке, добавьте немного муки и жарьте в масле, зачерпывая смесь ложкой. Латки хороши со шкварками. Как готовить шкварки, писать излишне. Если человек знает, что такое Ханука, то он

знает, как сделать шкварки. А если не знает, пусть ест со сметаной.

На наш взгляд, предел, которого может достичь кулинарная фантазия, соединенная с опытом - жареная картошка. Речь идет, конечно, не о жалком хрустящем суррогате "френч-фрайс", который на родине называется "соломкой". Нет, истинная жареная картошка требует, как любой шедевр, 99 процентов труда и 1 процент таланта. Большинство человечества уверено, что оно обойдется обратным соотношением.

Нарезать картошку надо полосками - не толстыми и не тонкими, жарить ее нужно то под крышкой (вначале), то без (в конце). Переворачивать ее надо часто, но не грубо. Где-то в середине стоит добавить сырой лук и лавровый лист, может быть, немного чеснока. А потом, проследив, чтобы вся сковорода отсвечивала здоровым желто-коричневым цветом, подать жареную картошку со сметаной. Это вкусно, но сложно. Так что никаких гарантий дать не можем.

Проще и экзотичней - картофельная шелуха. В России, несмотря на бедность, мы до нее не опускались, а здесь - пожалуйста, без всякого стеснения подают такое блюдо в лучших ресторанах. И недурно.

Почистить тщательно вымытую картошку, бросить шелуху в кипящее масло. Минут через пять достать, обсушить на бумажном полотенце, посолить и есть, с чем придет в голову. Например, с пивом. Потом можно написать в Россию, что едим картофельные очистки, и этим обьяснить, почему до сих пор не отправили обещанную шубу.

Борщ с эмансипацией

Как известно, женщины не едят. Так только, поклюют что-нибудь. Конечно, им обидно тратить жизнь на эту прорву-мужчину.

Весь XX век женщина требует, чобы ее освободили от кухонного рабства - от чугунков, кастрюль, грязной посуды; от борщей, котлет, компотов; от буайбесов, омаров, пирожных-безе; от голодного мужа, наконец.

Добились, освободились, раскрепостились. Теперь домашнюю хозяйку можно увидеть только в музее, где она стоит между динозавром и первым аэропланом.

Но поскольку свято место пусто не будет (а кухня, несомненно, относится к таким местам), к плите стал мужчина. Сегодня никого не удивит женщина-раввин, женщина-футболист, женщина-генерал. Но попробуйте найти в хорошем ресторане женщину-повара!

Стоит только послушать, о чем говорят наши дамы, чтобы

понять, как далеко зашла эмансипация: "Предпочитаете ли вы Жорж Санд Джейн Фонде? - Рейган мне больше по нраву". Мужчины щебечут о другом: "Я недопонял, вы ставите в форшмак яблоко?"

Однако нельзя сказать, что мужчина и женщина поменялись местами. Они поменяли сами эти места. Если для женщины кухня - это ад, то для мужчины - храм. Женщина там трудилась, мужчина священнодействует. Для одних - рабство, для других - страсть.

Пока слабый пол воюет, чтобы стать сильным, мужчины коллекционируют марки, выгуливают пуделя, солят огурцы.

Великое искусство заключается в том, чтобы избавиться от обязанностей. Женщины избавились от необходимости быть хорошей женой и теперь могут с легкой душой зарабатывать деньги, баллотироваться в президенты, изучать каратэ. Мужчины взвалили на свои плечи груз кулинарных знаний. Каждому - свое.

И что поразительно, все довольны. Одни наслаждаются карьерой и полуголодным существованием, другие пишут поваренные книги. Самое интересное, что веками оплевываемый кухонный труд оказался не хуже любого другого. Даже лучше. Все дело в поэзии.

Ну, можно ли ее найти, скажем, в чистке картошки. Можно, если вы знаете, что каждое ваше движение - осмысленный шаг в изготовлении кулинарного шедевра. Художники Ренессанса сами растирали краски. В этой механической процедуре они видели основу будущей "Джоконды".

В гармонии, к которой стремится каждый повар, не может быть ничего лишнего, незначительного, скучного. То есть, вы режете не морковку, а создаете важный вкусовой и цветовой компонент борща.

Тут вопрос половой психологии. Женщина этот борщ готовит с внутренними, а иногда и наружными слезами. Для нее он символ векового рабства, и она варит его, оплакивая свое поруганное детство, утраченную юность, безвременную старость.

Мужчина подходит к борщу как дилетант, как любитель. Непрофессионалу свойствен творческий интерес к чужому делу. Поэтому борщ для мужчины связан с гордостью, а не с унижением.

Во всяком случае, таким нам видится наш читатель. Скромный труженик-интеллектуал, всегда готовый к эксперименту. Ведь если бы кулинарная книга писалась только для современной женщины, то вся она состояла б из таких рецептов: откройте банку супа, разморозьте готовую котлету, запейте пепси-колой и идите на урок каратэ.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)
FIDO: 2:5002/16.100
Русская кухня - 9
Здравствуйте All!
Ни рыба ни мясо

Тунец был для нас одним из экзотических представителей морской пищи. Тунца ловили с белых яхт в открытом океане с помощью специальной дорогостоящей снасти зарубежные прожигатели. Тунец взвивался, блистая на солнце серебристой радужной чешуей, чуть не в каждой западной книге о романтической изящной жизни. Мы и не подозревали, что эта диковинная рыба относится к тому же семейству, что и вульгарная скумбрия, которая вместе с бычками и барабулькой составляет национальное одесское трио.

Впрочем, в западных романах переводчики и скумбрию называли макрелью, и надо было уехать, чтобы узнать об их тождестве.

Так же был развенчан тунец. Оказалось, что банки этого продукта забивают полки всех супермаркетов США. Непременная принадлежность любой забегаловки - "туна-салат", пригтовляемый из тех же консервов. Изобилие тунца так велико, что на банках он полупрезрительно именуется "курицей моря", иначе говоря - мокрой курицей. И подобно тому, как никто не видел шпротов не в консервах, образ тунца связан с круглыми металлическими баночками. Многие, вероятно, считают, что тунец так и плавает в виде аккуратных цилиндров.

На самом деле, тунец очень похож на обычную крупную рыбу - до трех метров в длину. Секрет его заключается в том, что мясо тунца очень похоже на мясо. Даже в сыром виде рыбины на срезе - кроваво-багрового цвета, вроде заветрившейся говядины или дичи. Жареный же тунцовый стейк малоискушенный человек легко принимает за стейк говяжий. Мы бы призвали к подобным розыгрышам, но смешного тут мало, потому-что тунец - рыба не из дешевых, не до шуток.

Стейк из тунца - вполне праздничное и изысканное блюдо, которое гарнировать и подавать надо, как обычный стейк. Особенности жарки состоят в том, чтобы не пересушить и без того суховатое мячсо. Поэтому куски тунца надо тщательно апанировать, чтобы не вытекал сок. Лучше всего обвалять сначала в муке, а потом в сухарях. Жарить стейки обязательно с большим количеством лука и масла, чтобы по сути получился соус.

Тунец отлично гармонирует с овощами. Обжарьте (по три минуты с каждой стороны) стейки. Приготовьте смесь из мелко нарубленного лука, сладкого перца, помидоров, кабачков

(цуккини), зелени петрушки и базилика. Посолите, поперчите и спассеруйте все на сковороде, минут через пять добавив щепотку мускатного ореха. Готовой смесью покройте куски тунца и потушите на маленьком огне минут пятнадцать.

К такому овощному набору хорошо добавить полфунта свежих шампиньонов - они дают сок и хорошо сочетаются со вкусом тунца.

Из пряностей лучше всего подавать к сервированному тунцу провансальскую смесь из нарубленного зеленого лука, каперсов и измельченных маслин, приправленных перцем и уксусом.

Хуже тунец получается припущенным в вине: дело в том, что его мясо в самом деле по плотности близко к говядине, и вино еще больше уплотнит мякоть. Надо, наоборот, постараться размягчить мясо тунца, отчего оно становится вкуснее и пикантнее. Например, можно вымочить стейки в кефире в течение часа-двух, затем запанировать и поджарить. Таким образом получится не только тонкое блюдо, но и антиалкогольное мероприятие. Хотя дела с этим вопросом в эмиграции обстоят не так напряженно, как на родине, замена вина на кефир должна встретить одобрение консервативных кругов.

Только не забудьте подать к тунцу херес, а из сухих вин - не белое, как обычно к рыбе, а красное, как к мясу.

Смысл сметаны

Каждому ясно, что национальные кухни отличаются одна от другой. Но далеко не всегда можно легко и внятно определить - чем. Хорошо, если различия налицо: эскимос лакомится строганиной, а бушмен смакует крылышко жирафа. Одни обедают с вином, другие - с друзьями, одни пользуются палочками, другие - случаем, одни едят за столом, другие - задаром.

Но с точки зрения кулинарной, часто определяющим становится технологический принцип готовки (варка, жарение, тушение), или основной продукт (мясо, рыба, зерно), или главный смазочный материал. По последнему признаку довольно явственно разделены европейские кухни. Для смягчения пищи, для погашения остроты, для устранения сухости, для придания сочности в развитых кухнях используются разные вещества, но основным является какое-то одно. У французов это сливочное масло, у итальянцев и испанцев - оливковое, у немцев и украинцев - шпиг (свиное сало), у румын и молдаван - подсолнечное масло. В русской кухне такой главной смазкой является сметана.

Все самые вкусные и знаменитые русские супы (кроме ухи) заправляются сметаной - щи, солянка, рассольник, окрошка, ботвинья.

Даже в новейший период русской истории, при отчаянной скудости общепитского меню, многие завтракали в столовой полустаканом сметаны с хлебом - по крайней мере, продукт чистый. А сколько вдохновенных строк написано русскими писателями о рябчиках и перепелках в сметане, о жареных карасях в сметане - тех самых, которые "мастера пахнуть".

Кстати, о рябчиках и карасях. Птица и рыба действительно сочетаются со сметаной, но в этом случае "жарить", означает подогревать в кастрюле под крышкой. На сковороде сметана горит и приобретает горьковатый привкус. То есть приготовление рыбы или птицы таким образом производится как тушение в соусе. Сначала продукт надо обжарить - минут десять птицу, минуты по две с каждой стороны рыбу, а потом залить сметаной и тушить.

Но вкуснее всего не просто в сметане. Элементарные добавки превратят ее в соусы. Столовая ложка хрена на стакан сметаны - соус к рыбе или отварному мясу. Ложка горчицы - к жареному мясу или курицы. Две ложки мелко покрошенных огурцов (корнишонов) или ложка каперсов - к отварной рыбе, креветкам. Такие сухие пряности как базилик, майоран, мяту, в сметану надо добавлять очень понемногу, за минуту до выключения огня. Любая из этих добавок или их продуманная комбинация создаст новое блюдо.

Широко известно сочетание грибов и сметаны - в жареном виде, в супе. Так же охотно сметана сходится с овощами. Отварите цветную капусту, брокколи или зуккини, заправьте зеленью и пряностями, потом выньте из отвара, измельчите (в процессоре или мелко нарежьте), положите обратно вместе со стаканом сметаны и щепоткой мускатного ореха - получится отличный вегетарианский суп.

Комбинация сметаны и паприки придаст мясу или птице венгерский оттенок не хуже чардаша. Обжарьте куски говядины или курицы с луком, переложите в кастрюлю, добавьте щепоть тмина, кайенского перца, два-три нарезанных стручка сладкого перца и две столовые ложки паприки. Посолите. Через час тушения на маленьком огне добавьте три имельченные дольки чеснока и два стакана сметаны.

Но, следуя имперской традиции, мы ненароком забрели на чужую территорию. Можем вообще-то пойти и дальше, вспомнив эльзасский омлет, в котором к обычной яично-молочной смеси добавляется столовая ложка сметаны - омлет выходит не такой воздушный, зато сытный и пикантный.

Вернувшись на родину, вновь поразимся широчайшему использованию сметаны во всех разделах кулинарии - в закусках,

первых блюдах, вторых, десерте. А чтобы полностью оценить российскую смазку, сделаем сметанно-капустный каравай - уникальное блюдо, которым можно удивлять иностранцев.

Капустные листья уложить в глубокую большую сковороду, с растопленным кусочком масла, каждый лист прокладывая слоем сметаны и прижимая к нижнему. Возвести слоев 6-7, сверху обмазать все сооружение сметаной, засыпать панировочными сухарями и поставить в духовку на полчаса. Вынув, нарезать, как пирог, и убедиться в преимуществе нашей народной смазки перед оливковым маслом итальянцев, шпигом немцев и т.д. - см. выше.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)

FIDO: 2:5002/16.100

Русская кухня 10

Здравствуйте All!

С легким паром

Пар всегда имел для русского человека особенное, мистическое значение. Практическое применение пара его не привлекало, напротив, настораживало и пугало. Когда в 30-е годы прошлого века братья Черепановы построили свой знаменитый паровоз и даже проложили железную дорогу, то из осторожности по чугунным рельсам пустили вагоны с конной тягой. Примечательно, что паровоз Черепановых так никуда и не поехал, а по их дороге лошади бегали еще в XX веке. Единственное известное в русском народе применение пара - баня.

И никто не станет отрицать, что просто смыть грязь можно и в тазу, как делают жалкие англичане, а баня создана совсем для другого. А именно - для национальной исключительно. Парная баня, изумившая еще апостола Андрея Первозванного, продолжала поражать иноземцев и затхлых отечественных интеллигентов на всем протяжении российской истории. Патриоты же видели в ней неоспоримый аргумент в пользу нравственной чистоты и душевного тепла русского народа. Не случайно знаток английского языка и поклонник джаза Андропов яростнее всего обрушился именно на бани. И не случайно в Вермонтском поместье Александра Исаевича Солженицына под теннисным кортом оборудована не заметная с водуха парная "по-черному".

Метафизическая роль пара исключает утилитарный подход к нему. Поэтому паровую кулинарию постигла в России судьба Черепановского паровоза: она оказалась в забытьи. Паровая баня не прижилась в стране, где царила баня парная (с последней вообще сочетается только трапеза из двух блюд: 1. пиво, 2. водка).

Оказавшись на Западе мы растерянно обнаружили, что тут

все наоборот: парных бань нет, а вот паровые - в ходу. Этим можно слегка утешиться, тем более, что приготовление блюд на пару дает удивительный эффект, особенно когда имеешь дело со знакомыми продуктами: они являются как-будто заново.

Сварите, например, на паровой бане рыбный суп., и вы поймете, что ехать стоило. Лучше всего использовать китайский бамбуковый стимер, либо металлический европейского типа, либо кастрюлю, в которую свободно входит фаянсовая миска. На решетку стимера или на подставку на дне кастрюли поставьте миску, положите в нее мелко нарезанный лук, кусочки моркови, рыбное филе (можно мороженое), посолите, добавьте лавровый лист и корень петрушки. В нижнюю часть стимера или на дно кастрюли налейте воды, плотно закройте сооружение и поставьте на огонь. Когда вода закипит, сделайте огонь минимальным и уйдите. Часа через два проверьте, не выкипела ли вода, и если надо, добавьте кипятка. Еще часа через два в миске будет готов божественного вкуса суп, в котором все - рыба, овощи, жидкость - окажутся необычны и необыкновенно вкусны. Конечно, готовить такой суп долго, зато безо всяких усилий; за вас все сделает пар.

Для тех, кто озабочен проблемой натуральной пищи, паровая баня - идеальный способ; при нем и продуктов вымывается меньше всего полезных веществ. Больные диетой уважают пар за то, что он не требует жиров при готовке. Гурманы ценят паровую кулинарию за сохранение естественного вкуса.

Более всего выигрывают от приготовления на пару рыба, seafood и овощи. Все тушено-жареные ухищрения не датут такого вкуса стручковой фасоли, брокколи и брюссельской капусте, ак обработка на пару, после чего остается положить на овощи кусочек сливочного масла. Морские гребешки (scallops) надо посолить, смещать с сухой петрушкой, укропом и эстрагоном, положить в стимер и снять через 8-10 минут после закипания воды. Рыбу перед готовкой на пару хорошо не только посолить и сбрызнуть зеленью, но и накрыть слоем тонко порезанного лука и моркови.

Из мясных паровых блюд более всего известны среднеазиатские манты и тефтели - гордость советских диетических столовых. Правда, уважающий себя человек паровые тефтели не станет есть без пикантного соуса, что нарушает в общем-то чистоту идеи.

Рискованно утверждать, что освоение паровой бани компенсирует отсутствие парной бани, но все же скрасит жизнь: таковы все ностальгические компромиссы.

Чай не водка, много не выпьешь.

Естественно считать национальным русским напитком водку.

Спорить с этим глупо и не хочется, но необходимо в целях истины. Потому что есть еще чай.

Чай попал в Россию из Китая в 1638 году, то есть более чем за сто лет до того, как о нем узнали, скажем, в Англии. С тех пор он стал символом и сутью русского застолья. Самовар превратился в образ жизни. Без него невозможно представить себе пьесу Островского или Чехова. Чаепитие сформировало особый русский быт - долгие разговоры о смысле жизни, дача, какие-нибудь соловьи... И это при том, что в России сейчас чай пить не умеют.

Прежде всего забудьте о пакетиках. Пусть вас не смущает быстрота приготовления или цена. В пакетики насыпают чайную крошку, то есть брак. К тому же клей в бумажной оболочке, растворяясь в кипятке, портит весь вкус.

Другое историческое заблуждение - привычка разбавлять заварку кипятком. Обычай этот произошел от бедности и перерос в предрассудок, согласно которому крепкий чай вреден. Нет ни одного медицинского авторитета, который бы не утверждал, что правильно заваренный крепчайший чай исключительно полезен для здоровья. Многие утверждают, что пристрастие англосаксов именно к такому напитку позволило им создать вселенскую империю. Изобретение же пакетиков привело к ее развалу.

Заварить чай удивительно просто. Единственное, что здесь нужно, - тщательность. Вообще, кулинария - уникальное искусство, в котором усердие стоит больше таланта.

Нагрейте фарфоровый чайник, засыпьте в него чай - ложка заварки на каждую чашку, плюс ложка на чайник, залейте свежим (неперекипевшим) кипятком. Дайте настояться четыре минуты (если больше, то напиток будет горчить). Потом размешайте и налейте в чашки.

Пить настоящий чай можно с сахаром, но без лимона или варенья, которые отбивают запах. Если вы любите чай по-английски, соблюдайте последовательность: наливайте чай в молоко, а не наоборот.

Трудно поверить, что большая часть человечества не способна следовать этим элементарным правилам и пьет бурду вместо того, чтобы наслаждаться феерическим напитком.

Лучшим сортом считается индийский чай "дарджилинг". Очень хороши и ароматны все качественные китайские чаи, например, юнаньский. Для чая с молоком больше всего подходит цейлонский. А после плотного обеда незаменим японский зеленый.

Любителям экзотических ощущений можно посоветовать калмыцкий вариант, приспособленный к городским условиям.

Заварите очень крепкий черный чай в кипящем молоке (без воды!). Добавьте капельку соли и сливочного масла. Калмыцкий чай прогоняет хмель, что не вредно. Особенно если вспомнить старинную русскую пословицу - чай не водка, много не выпьешь.

Этим чаепитием, дорогой читатель, мы и завершаем трапезу, превосходно состряпанную Петром Вайлем и Александром Генисом и доставившую нам с вами не столько энное количество калорий, сколько солидную порцию эстетического наслаждения. Искренне, всей душой верим: придет и к нам время, когда чтение любой поваренной книги, в том числе "импортной", не будет вызывать желудочных спазм и желания сжать кулаки, а магазинные полки перестанут выполнять функции ненужного интерьера. И тогда... Впрочем, последнее слово - нашим авторам, ведь они тоже полны надежд:

Мы дождемся отрадного сердцу парада,
Где построит в ряды всемогущий гурман
Стейк из Харькова, белый налив авокадо,
Массачусетский борщ, астраханский банан...
* * *

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)
FIDO: 2:5002/16.100
Русская кухня - оглавление.
Здравствуйте All!
Оглавление книги "Русская кухня в изгнании".

1. Души прекрасные порывы. 2. Горшок - хранитель традиций. 3. Щаной дух. 4. Грибная метафизика. 5. Рыбий глас. 6. Хочу харчо! 7. азад, к курице. 8. Соль солянки. 9. Антисемитская лилея. 10. Еврейский пенициллин. 11. Вернемся к нашим баранам 12. Уха не суп, а средство наслажденья. 13. Закуска в рассоле. 14. И волки сыты, и овцы целы 15. Реабилитация котлеты 16. Родственник в мундире. 17. Борщ с эмансипацией 18. и рыба ни мясо 19. Смысл сметаны 20. С легким паром 21. Чай не водка, много не выпьешь.

Если до кого-то что-то не дошло, лучше ищите где поблизости, а то я почту забираю с большим интервалом, так-что ждать придется долго.

С уважением. В.Закурдаев. (Vitaly Zakurdaev)
FIDO: 2:5002/16.100
Соусы
Hello, Olga!
Пон Окт 21 1996 11:20, Olga Kutakova wrote to All following:

OK> Пишу первый раз. Муж очень любит всякие подливки и соусы. Подскажите OK> пожалуйста как их приготовить, я ни

разу не делала и не знаю как. Смотря для чего ;) Вот один из моих любимых соусов (скорее, подливка) к простой лапше или макаронам: 200 г сливок, 175 г сыра (подойдет и колбасный), 2 зубка чеснока, молотый черный перец, тертый мускатный орех (если есть :), 50 г измельченных грецких орехов и свежая зелень. Сыр нарезать помельче и расплавить, помешивая, в разогретых сливках. Заправить раздавленным чесноком, перцем, мускатом, половиной орехов. Варить на медленном огне около 3-х минут. И все...:) Облить лапшу/макароны соусом и посыпать орехами и мелко нарезанной зеленью. Неплохо также этот соус идет и с обычной отварной картошкой :) Еще вспомнился забытый соус "огонек" - прокрученные помидоры с чесноком и перцем, а также ткемали (пропорций не помню). OK> Olga.

Finita... Best RGDS, Olga

Андрей Алексеев. :) --- PONTIAC FireBird 3.00a+ VALVES

Поделитесь рецептами коктелей плз.

Hello Andy.

25 Oct 96 22:17, Andy Elizarov wrote to All:

AE> Разыскиваю рецепты приготовления коктелей, как алкогольных, так и AE> безалкагольных. Может кто поделится?

Публикавалось тут, причем не так давно.

=== Cut ===

B 52

Кофейный ликер (типа Kahlua или Tia Maria) 3/4 унции

Сливочный ликер типа Baileys 3/4 унции

Ликер Grand Mariner** 3/4 унции

унция - ~30 гр.

В узкую рюмку налить компоненты в приведенном порядке _СЛОЯМИ_,

наливая по стенке рюмки, либо по ложке или ножу так, чтобы

слои *НЕ_СМЕШИВАЛИСЬ*. Верхний слой поджечь и пить через трубочку,

пока горит.

** Вместо этого ликера можно использовать также коньяк, ликер

Kirshwasser, или любой ликер крепче 40 градусов.

=== Cut ===

=== Cut ===

Приветствую Вас, Pavel!

Friday June 21 1996 22:46, Pavel Barabashkin писал к Eduard Belugin:

PB>...

PB> Вот ,кстати, из текили можно коктейли готовить ?

PB>...

А почему бы и нет? Вот пару примеров:

" Буря в пустыне "

Вещь чрезвычайно гуманная по своей сути и обладает большим убойным эффектом. Суть приблезительно следующая.В стакан объемом 300-350 грамм наливаем 200-250 грамм холодного пива. 50 грамм текилы наливаем в рюмку (желательно без ножки) и зажигаем. Даем сему двигателю мозга прогреться секунд 20-30 и вбрасываем вместе с рюмкой прямо в стакан с пивом.Сия смесь запенивается и в этот момент выпивается залпом.Глаза съезжаются на носу,где и остаются до следующего утра.

" Текила Санрайз " Берем высокий прямой стакан-HiBall 40-50 грамм текилы Доверху_мутного_апельсинового сока, можно свежевыжатого (ну чтоб 1 см остался Чуть-чуть гранатового сиропа Bols - НЕ МЕШАТЬ ! Сироп уляжеться на самое дно плотным _ прозрачным слоем, постепенно к верху мутнея и бледнея создавая этакую картину восхода солнца. ОЧЕНЬ КРАСИВО И ВКУСНО. Пьеться ессно через трубку.

= = = Cut = = =

= = = Cut = = = Long Island Ice Tea (убойная вещь): В высокий узкий,прямой стакан (High Bowl) кладешь доверху льда.20г водки,20г джина,20г рома и 20г текилы.15 капель соевого соуса,и добиваешь кокаколой.Нужна соломинка.

B52 (сладкий и вкусный): В большую рюмку (50-60г) наливаешь на пол-пальца кофейный ликер Kahlua,по ножу наливаешь Cointreau тоже на пол-пальца.И потом тоже по ножу и _очень_ аккуратно - Baileys,он сам себя поместит ровным слоем между предыдущими двумя компонентами.Подается с соломинкой на блюдце,при подаче верхний прозрачный слой поджигается спичкой.Пить нужно через соломку,которую быстро опускаешь в горящий напиток и одним махом высасываешь :) Лед тут,как ты понимаешь,не в кассу :)

Tequila Sunrise (красивый,вкусный и крышу хорошо срывает:).В Хай бол наливаешь 40-50 г серебряной текилы,доверху апельсиновый сок.И потихонечку льешь гранатовый сироп (есть в Москве по 7$ за бутыль от фирмы Bols),чтоб он лег на дно на 1-1.5 пальца.Если нальешь аккуратно,будет похоже на восходящее солнце в прерии.Трубочка.Не мешать.Лед не нужен.

Black Russian (сладкий мужской лонгдринк).В Олд-фэшн 50г водки и 20г Kahlua.Хорошенько перемешать.4-5 кусочков льда.Без соломинки.

White Russian фактически то же,но плюс к водке и кофейному ликеру - 5-10 гр. сливок.

* Collada (* -Pina,Strawberry,Apple итд).В шейкер кладешь лед,текилу и любой из * соков(сиропов).Ну там пропорции соблюдай,если на неск.человек будешь готовить.

Ну все нижеперечисленное - в хай бол заполненый доверху льдом.Сначала 40-50г спиртного,затем наполнитель.

водка+грейпфрутовый сок (GreyHound) водка +апельсиновыый сок (ScrewDriver) водка+Bitter Lemon (Moscow Mule) водка+водка (Белое молчание :) Southern Comfort+Ginger Ale ром+кола ром+сухой мартини (Manhattan) виски+кола сухой мартини+апельсиновый сок джин+тоник :) красное Вино +Ginger Ale (Пропорции - по вкусу,Rulez кстати:) Jagermeister +Ginger Ale светлое пиво+Sprite.(1/2+1/2)

Чета больше не помню.Вспомню - еще напишу,просто это то что заказывали частенько,а то что я учил по книжке,так в книжке и осталось.

PS.Я больше всего люблю виски с колой :) === Cut ===

Поделитесь рецептами коктелей плз.

Hello Andy.

25 Oct 96 22:17, Andy Elizarov wrote to All:

=== Cut === VR A насчет рецептов - какого рода коктейли интересуют ?

GC> А всякие. Особенно, которые в литературе описаны. Ну, например, что GC> такое GC> "Двойной замороженный дайкири со льдом"?! Как прочитал "Острова в GC> океане" GC> Хемингуэя - так и мечтаю рецептик получить. Или всякие там GC> "Манхэттены"? GC> Может, какой-нибудь бармен секретами поделится?

Ну я, я могу поделиться секретами. Поскольку люблю сильно я это дело

(всмысле приготовление и употребление внутрь)

Предупреждаю сразу, я не профессионал, а _очень_ опытный любитель

Итак, коктейль "Манхэттен". Под этим названием обычно понимают смесь из белого вермута (все равно, слоадкого или сухого, в общем кто что любит) и виски. Виски по классическому рецепту - это бурбон, но можно использовать и шотландский или канадский, хотя вкус будет уже не тот. Я предпочитаю использовать виски "Jack Daniels" или "4 розы". У них IMHO самый крутой вкус. Марка вермута значения не имеет (только не советский, бывший "за рубель сорок"). Пропорция виски/вермут по классическому рецепту 2:1, но такой коктейль полохо пьется, хотя хорошо цепляет. Рекомендую обратную пропорцию: 1 часть виски на 2 части вермута. Процесс приготовления прост до безумия: в стакан кладем лед, наливаем виски, потом вермут.

Слегка мешаем коктейльной палочкой. Или можно готовить в шейкере, если он есть. Тогда ингредиенты в том же порядке, но шейкер сильно не трясти, а только слегка встряхнуть и тутже разливать.

Коктейль "Дайкири" - это кисловатый коктейль на основе белого рома. Существует несколько разновидностей. К сожалению у меня сейчас нет времени продолжать писать, но как только в следующий раз доберусь до компа, напишу как его готовить, а может и еще чего. = = = Cut = = =

= = = Cut = = = VR> Коктейль "Дайкири" - это кисловатый коктейль на основе белого рома. VR> Существует несколько разновидностей. К сожалению у меня сейчас нет VR> времени VR> продолжать писать, но как только в следующий раз доберусь до компа, VR> напишу VR> как его готовить, а может и еще чего.

Продолжаем уроки мастерства.

Классический "Дайкири" готовится так:

В шейкер положить:

Лед

Белый ром (предлагаю Капитан Морган) 1 часть

Кислая смесь 3 части

Хорошо потрясти, процедить в стакан, украсить долькой лимона.

Кислая смесь - это сахарный сироп с лимонным соком. Готовится

по вкусу. Вкус должен быть в меру сладким, но не слишком. Это не

лимонный сироп! Точных пропорций в данном случае придерживаться

трудно. Одно руководство для барменов рекомендовало соотношение

1 части сиропа на 2 части сока. Не знаю, не знаю...

Кстати, компоненты для коктейлей обычно заливаются в следующем

порядке (если это не оговорено в рецепте): лед, основной напиток

(в нашем случае ром), все остальные добавки.

Итак, это был классический дайкири. Кроме него существует еще несколько разновидностей, но их готовить несколько сложнее, тк в них входят больше компонентов. IMHO чем меньше компонентов, тем лучше.

Дайкири замороженный

Колотый лед 3 унции*

Белый ром 1.5 унции

Сок лимона (зеленого) 2 ч. ложки

Сахарный сироп 1 ч. ложка

Все взболтать в блендере**, пока смесь не станет однородной

Перелить в охлажденный стакан.

_____

*унция - ~30 мл.

**блендер - высокооборотное устройство типа миксера, в подобных

раньше в магазинах готовили молочные коктейли. Можно использовать

обычный миксер, но времени уйдет больше

Дайкири банановый

Колотый лед 3 унции

Белый ром 2 унции

Банановый ликер 1 ч. ложка

Сок лимона 1.5 ч. ложки

Банан 1/2

Все поместить в блендер и смешивать, пока смесь не станет однородной

Перелить в охлажденный стакан

Черный дайкири

Ямайский ром (типа John Morgan Black) 1.5 унции

Мед 1 ч. ложка

Сок лимона 2 ч. ложка

Поместить в шейкер с небольшим количеством колотого льда. Хорошо

перемешать. Процедить и добавить еще льда

Вишневый дайкири

Вишневый ликер 2 ч. ложки

Белый ром 1.5 унции

Ликер Киршвассер* 1 дэш**

Лимонный сок 2 ч. ложки

Поместить в шейкер со льдом и хороошо перемешать. Процедить

и добавить лед

_____

*Киршвассер - грубо говоря, это вишневый самогон. В москве я его

встречал только производства ф-мы Marie Brizzard, впрочем как и многие

другие ликеры. крепость >40 градусов

**дэш - у русских пьяниц для обозначения этой меры применяется слово

"булька". Объем ~ 1/6 ч. ложки.

Джин дайкири
Джин 1.5 унции
Белый ром 0.5 унции
Сок лимона 2 ч. ложки
Сахарный сироп 1 ч. ложка
Все поместить в шейкер и хорошо перемешать. Процедить
и добавить лед

По своим источникам я насчитал ~ 25 разновидносткей коктейлей Дайкири,но все они так или иначе сводятся к одному из этих рецептов. Нужно экспериментировать Кстати в приготовлении коктейлей эксперимент - это основное. Попробуйте добавить какой-нь-ть сок или ликер, например.

= = = Cut = = = Arcasha

закуска

Доброе (current) время суток, Tim!

Читаю почту. Смотрю Tim Yunaev пишет нечто заинтересовавшее меня. Не знаю, чем занимается сейчас All, но я решил вставить несколько слов:

TY> Стоит задача-фикс: что лучше всего приготовить на закуску большому (20 человек) количеству людей, чтобы было побыстрее и недорого?

Винегрет. Отвариваешь свеклу, морковь, картошку. Режешь кубиками, высыпаешь все в таз. Добавляешь соленую капусту, огурцы, лук кольцами. Перемешиваешь, соль и подсолнечное масло по вкусу. Остальное на глаз, в приблизительно равных количествах, поменьше можно положить свеклы, моркови и огурцов. Можно добавить зеленый горошек.

На 10-15 человек таз винегрета уходит со свистом.

Паштет сырный. Натираешь на мелкой терке сыр, чеснок (на 1 кг 2-3 средних зубка), заливаешь майонезом, вымешиваешь до паштетообразного состояния.

Паштет свекольный. То же. Вместо сыра вареная свекла (оставшаяся от винегрета). Добавляется грецкий орех мелкой крошкой и/или клюква.

Паштет морковный. То же. Вместо свеклы сырая морковь (меньше отварить на винегрет :). Добавляется изюм без косточек + можно попробовать грецкий орех.

Салат огуречный. Оставшиеся от винегрета, порезанные кубиками соленые огурцы, перемешать с оставшимся луком, полить подсолнечным маслом, украсить зеленым горошком и небольшими кусочками черного хлеба (с ним и есть).

Что я могу еще сказать?..

Oleg

... AKA 2:5000/88.8 --

Re: Шарлоттка

Привет, Ira!

Понедельник Октябрь 28 1996 13:01, Ira Chadeeva пишет к Tatiana Khrooscheva:

IC> Расскажу, как делаю я - корочка совершенно мягкая, только цветом от IC> остального отличается. Может, покажется сложновато - но я привыкла, да

[skip]

Наткнулась тут на интересный рецепт, хочу поделиться (т.к. сама еще не опробовала, может, кто рискнет и расскажет о результатах). :-)

РУЛЕТ С БАНАНАМИ. Тесто: 3 яйца, по 1\2 стак. сахара и муки, 125 г слив. масла, 3 больших банана. Белки взбить, желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки, перемешать. Выложить массу на противень, выложенный калькой и выпекать в разогретой духовке 10 мин. Крем: Смешать сгущенку, масло и натертый банан. Взбить. Остывший корж смазать кремом, положить сверху 2 банана, свернуть рулетом, завернуть в фольгу и положить на 3 ч. в холодильник. Все. Рулет готов.

Ksenia

Re: Лозанья

Привет, Andrew!

Четверг Октябрь 24 1996 17:59, Andrew Novak пишет к all:

[skip]

AN> Пожалуйста, кто что знает по поводу Subj-а бросте сюда!

Пожалуйста:

МЕКСИКАНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ.

Лазанья с овощами. 4 порции по 840 ккал. Приготовление: 2 ч.

250 г репч. лука, Потушить в раст. масле: чеснок, 1 зубчик чеснока, репч. и зел. лук, морковь. 2 моркови, Добавить 1 ст.л. муки, помидоры, 150 г зел. лука, томат-пасту, 1\8 л бульона, горошек, 250 г шампиньонов, кукурузу и специи. 3 ст.л. растит. масла, 2 ст.л. муки, Соус: обжарить 1 ст.л. муки в слив. масле, 400 г очищенных помидоров, развести 1\4 л бульона, ввести сыр, сливки. 2 ст.л. томат-пасты, 280 г зел. горошка, В форму для выпекания положить тесто, 160 г кукурузы, на него - тушеные овощи, залить сырным 3\8 л бульона, соусом. соль, перец, мускат, 30 г слив. масла, Выпекать в духовке при t=200 C ок. 45 мин. 200 г плавл. сыра, 200 г сливок, 250 г макаронного теста.

(Журнал "Лиза", № 30, июл., 1996.)

ЛАЗАЬЯ С ПОМИДОРАМИ. 4 порции по 990 ккал. Приготовление: 1.5 ч.

15 пластин лазаньи (или теста для лапши), 1.2 кг помидоров, 1 пучок зелени, 1 зубок чеснока, 2 лук-цы, 2 ст.л. растит. масла, соль, перец, 50 г муки, 70 г слив. масла, 750 мл молока, 400 г вареной ветчины, мускатн. орех, 220 г тертого голл. сыра (не очю твердого), 50 г тертого сыра гауда (зрелого), базилик.

Приблизит-но 1 кг помидоров нарезать ломтиками, остальные - кружками. Чеснок и лук мелко нарезать, потушить в горячем растит. масле до прозрачности. Добавить ломтики помидоров и зелень, мелко нарезанную, + соль и перец. Соус упарить до густой консистенции. Муку обжарить в 60 г слив. масла, подливать понемногу молоко и помешивать до загустения соуса. Заправить соус мускатным орехом, + соль и перец.

Форму для запеканки смазать оставшимся слив. маслом, выложить лазаньей.

Сверху уложить ломтики ветчины, томатный соус, тертые сыры, молочный соус бешамель и лазанью.

Запекать ок. 30 мин. в разогретой до t = 200 C.

Лазанью покрыть ломтиками помидоров, посыпать остатками сыра гауда.

Поставить в духовку еще на 10 мин.

Перед подачей украсить базиликом.

(Журнал "Лиза", № 38. 11.09.96.)

Приятного аппетита!

Ksenia

Re: Яблочные пирожки

Привет, Vlad!

Суббота Октябрь 26 1996 13:05, Vlad Belousof пишет к all:

VB> Знаю, что существует множество способов приготовления этих самых VB> пирожков. Но сама пользуюсь только одним (просто, быстро и очень VB> вкусно). Интересно, а как делает многоуважаемый All ?

1. Поделился(-сь) бы, что ли, своим быстрым и простым способом; 2. С каким тестом тебе интереснее, я обычно предпочитаю песочное, ну или слоеное; 3. Предложу "ЯБЛОЧНЫЕ КРУЖОЧКИ", вдруг понравится :-)

Тесто (жидкое): 1 стак. молока, 1.5 стак. муки, 2 яйца, соль, 1 ст.л. сахара.

В сковороде разогреть раст. масло, 4 яблока нарезать кружками, поддевать вилкой, макать в тесто и обжарить с 2-х сторон.

В тесто можно добавить грамм 100 сметаны и ванилин - по вкусу. 4. Мне всегда больше нравились яблоки, просто запеченные в духовке: сердцевину

вырезать т.о., чтобы образовалась "ямка", к-рую наполнить

сахаром\медом\

\вареньем и запечь в духовке до легкого румянца; 5. Или просто половинки яблок запечь, охладить и сверху положить массу из протертого творога, желтка, сахара и цукатов из лимонной цедры; украсить орехами и изюмом.

Всего наилучшего,

Ksenia

Плов

Hello Roman!

RC> Поделитесь плз кто-нибудь рецептом *ВКУСНОГО* плова?

Два года жил в Узбекистане, г.Термез, и специально узнал как там готовят плов. Правда это 600 км от Ташкента, а там, я слышал, плов готовят по другому.

Плов по узбекски (г.Термез)

В чугунок, желательно с круглым дном, (если нет, пойдет и с плоским, пойдет даже утятница, правда в утятнице я ни разу не пробовал), наливается подсолнечное (можно и другое) масло, где то 1/2 стакана (я еще добавляю немного маргарина или жира). Если подсолнечное масло наше, нерафинированное (то есть вонучее), я бросаю нарезанный лук, если масло действительно плохое, лук начнет кипеть и давать пену, вот эту пену, вместе с луком, нужно снять шумовкой (только постараться не перекалить масло) и вонючесть из масла должна уйти вместе с луком.

В кипящее масло бросаем крупно порезанные куски мяса (пробовал баранину, свинину, говядину, курицу, вообще без мяса - все получается вкусно, главное опыт), обжариваем на сильном огне минуты 3-4.

Засыпаем лук, много лука, порезанный кольцами (обычно я кладу нормальных луковиц 5), обжариваем вместе с мясом пока лук не приобритет золотистый цвет.

Далее засыпаем морковь, лучше порезанную соломкой, если лень то натереть на крупной терке штуки 4-5 средних морковин. Разравниваем шумовкой по поверхности (после выравнивания моркови больше не мешать до окончания процесса). Заливаем водой (я обычно лью на шумовку, и вода равномерно, не бултыхая содержимое, разливается) чтобы чуть-чуть закрыло морковь. После закипания убавляем огонь на средний и ждем. Если морковь не дотушить, не будет аромата плова, если перетушить аромат уйдет, довертесь своему обонянию и все будет нормально (я обычно тушу минут 5). После посолить, поперчить (лучше всего и красным и черным), можно положить заранее замоченный и помытый изюм или чернослив.

Рис 2,5 стакана, очень не люблю китайский длинный рис,

брать надо наш кругленький, промыть и замочить минут на 10. Засыпать, разровнять и залить водой, чтобы вода покрыла рис где-то на пол сантиметра.

Если воды перелить - то получится каша, а не плов, а если недолить то плов получится сухой.

После того как вода выкипит, сделайте рис горкой (не перемешивая), деревянной палочкой проделать дырки в вершине горки и по бокам, убавить огонь на минимальный, закрыть крышкой, что-бы жар не уходил, намочите полотенце и положите по диаметру чугунка. Оставить на очень медленном огне 25-30 минут. Все!!!

Мясо достать, порезать на мелкие кусочки, засыпать обратно и все перемешать.

Очень вкусно со сладким чаем и салатом из помидор и лука.

Приятного аппетита!!!

Sergey Soldatov .

Thursday October 31 1996 08:53

Поделитесь рецептами коктелей плз.

Buongiorno, Andy!

25 Oct 96 22:18 -- Andy Elizarov сообщил All про Поделитесь рецептами коктелей плз.:

AE> Разыскиваю рецепты приготовления коктелей, как алкогольных, так и AE> безалкагольных. Может кто поделится?

Только сразу предупреждаю - я еще не все из них пробовала.

Все это просто смешивается в миксере.

"Scotch Holiday" : 40 гр виски, 30 гр лимонного сока, 20 гр вишневого ликера, 10 гр красного вермута, 1/2 яичного белка.

"Indian River" : 60 гр виски, 20 гр грейпфрутового сока, ложка малинового ликера, ложка красного вермута.

"Стрелец": 60 гр водки, 20 гр лимонного сока, чайная ложка мятного ликера, чайн. л. сахарного сиропа.

"Секс на пляже" : 30 гр водки, 20 гр персикового ликера, 50 гр апельсинового сока, 50 гр клюквенного сока.

"Мимоза" - шампенское поплам с апелльсиновым соком.

И всякие хайболы:

В стакан кладут 3-5 кубиков льда, вливают алкоголь, затем почти до верха безалкогольный напиток.

"Цветок апельсина" - 50 гр джина, 100 гр апельсинового сока, ломтик апельсина.

"Мачете" - 50 гр водки, 50 гр ананасового сока, 50 гр тоника.

"Черный бархат" - 80 гр сухого шампанского, 70 гр темного пива.

"Россини" - 80 гр сухого шампанского, 70 гр виноградного сока.

Un affettuoso saluto a voi tutti, Irina Alexey
--- The Last Word 2.50.A0715+
Плов
Hi Roman !
29 Oct 96 11:41, Roman Chesnov wrote to All:
RC> Поделитесь плз кто-нибудь рецептом *ВКУСНОГО* плова?
RC> P.S. Если вы уже обсуждали пловы, то не бейте сильно ;)
RC> Я здесь недавно.

Я тоже, поэтому обсуждение плова не застал. Однажды я решил поэксперементировать на тему плова, чтобы получилось что-нибудь нежирное и не сложное, так что пловом, пожалуй, это уже не назовешь, но на всякий случай привожу рецепт:

Курица режется на не крупные куски, после чего укладывается в казан и тушится на медленном огне до появления сока. После чего туда укладывается тертая морковка и лук, все это перемешивается и тушится далее приблизительно до готовности курицы. После чего туда наливается вода из расчета 2 стакана воды на 1 стакан риса. Воду я налил горячую. Бросаем специи: зра, барбарис, зарчова, перец горошек, соль, немного красного перца (если не ошибаюсь, в стандартный рецепт плова он не входит, но шафрана у меня не было). Доводим до кипения, я просто добавил огонь. Как закипело, - бросаем рис. Далее варим на медленном огне. В процессе варки, я добавил чеснок и кусочки яблока. Все.

Как ни странно, но понравилось не только мне. Любопытно, что скажут знающие люди.

Denis
Лук (корнеплод)
Hello, Alex.
22 Oct 96 16:23, Alex Berdenev обратился к All с вопросом
AB> че можно делать с субжем в количестве аж 2 мешка...,

Так вот, с позволения глубокоуважаемых All и читателей сей конференции я представляю на Ваш суд следующий рецепт.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЛУКА .

Четыре-пять больших луковиц порезать _ножом_ на кубики, чем мельче, тем лучше. Ни в коем случае не перемалывать на мясорубке с целью экономии времени, получите отраву еще из тех! К луку добавить яйцо, соль (по вкусу). Перемешать это и добавить 3-4 столовых ложки муки (по идее, можно муку заменить и манкой, ну эта идея пришла ко мне только сейчас). С помощью ложки и мокрых рук придаем этой вязкой массе форму котлеток, обваливаем в сухарях и обжариваем в подсолнечном масле.

Надеюсь, приготовители сего блюда не станут бросать в меня этими самыми котлетами, подобно тухлым яйцам и помидорам. Я лично полюбляю эти котлетки. Любопытно то, что попробовав в гостях впервые это блюдо, вкуса лука я не ощутила и была немало удивлена, когда мне сообщили из чего они приготовлены.

Может кто черкнет мне мылом отзывы о блюде сем, чтобы я имела точное представление по мнению других о своем вкусе, извращенный он очень или еще исправимо:)

Всех благ,

Inna

--

Плов

Hello Roman.

Tue Oct 29 1996 11:40, Roman Chesnov wrote to All: RC> Поделитесь плз кто-нибудь рецептом *ВКУСНОГО* плова?

Это не классический рецепт, но все кто попробовал хотя бы раз ...

все компоненты в количествах "как рука возьмет", никогда не замерял

Мясо любое, можно даже разных сортов, даже птица со свининой подойдет, рэжэш, поджариваешь до румяности и складываешь в кастрюлю, добавляешь горячей воды, чтоб только прикрыла и ставишь на медленный огонь. А тем временем:

резаный репчатый лук жаришь на подсолнечном масле (много лука)

мясо снимаешь с огня, высыпаешь слоем лук (НЕ ПЕРЕМЕШИВАТЬ) Далее: на сливочном масле поджариваешь тертую морковь (много моркови) (вместо масла можно использовать маргарин, в крайнем случае жир,

по крайней мере в походе на костре все жарили на жиру, так даже

котел вылизали :)

Высыпаешь слоем в кастрюлю морковь (НЕ ПЕРЕМЕШИВАТЬ)

Разравниваешь, всыпаешь пару стаканов промытого риса (лучше длинные зерна,но подойдет любой), ровняешь, втыкаешь 2-3 неочищенных головки чеснока (именно целиком в кожуре, только сполоснуть), осторожно заливаешь горячей водой на два-три пальца выше риса, перчишь, солишь, пряности какие любишь, накрываешь и ставишь на умеренный огонь. Когда рис впитает воду, размякнет - плов готов. И пусть остынет хотя бы до теплого состояния - тогда рис напитается еще сильнее и будет еще вкуснее.

насыпАть слоями, красиво выглядит, пахнет отменно

"Лучшая в мире каша - это колбаса ..."(с)Не я.

Viktor

--

закуска

Привет!

TY> Стоит задача-фикс: что лучше всего приготовить на закуску большому TY> (>20 человек) количеству людей,

TY> чтобы было побыстрее

Бутерброды:

Для начала (майонез+яйцо+немного молока) в сее обмакивается предварительно нарезанный хлеб(лучше белый), затем обжаривается, на подсолнечном масле, до золотистого цвета.

На терке натирается сыр + тертый чеснок,по вкусу. Затем горкой укладывается на обжаренный хлеб. Сверху листик петрушки. На большом блюде смотрится симпатично.

With Best Wishes,

Nataly

--- Welcome to Inferno ...

Что-то из молочнх смесей...

Hi, Andrey!!!

It was 11 Oct 96 and Tanya Shumakova wrote to Andrey Komar:

TS> Andrey Komar wrote in a message to All: AK> Hi All!

AK Короче ситуация такая: после моего ребенка регулярно остается AK приличное количество детских молочных смесей типа "МАЛЫШ". AK И вот слышал как-то я, что из етого дела можно готовить чегой-то AK сладенькое..... А как?

Знаю еще один очень "вкусный" рецептик.

НАЗВАНИЕ: Конфеты "Птичье молоко" (не путать с заводскими - это совсем не то)

СОСТАВ: Пачка молочной смеси (в идеале - "Малютка");

200 грамм сливочного масла (настоящего);

300 грамм мороженного (сливочного или керм-брюле);

Для обсыпки: сухое какао "Золотой ярлык" или другое типа этого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растопить масло с мороженным на очень маленьком огне, затем в эту теплую смесь постепенно добавлять "Малютку", тщательно размешивая. Когда масса станет однородной, поставить ее в морозилку. Держать там до замораживания. Когда заморозится, накатать из нее шариков и обвалять их в какао. И хранить все это надо постоянно в морозилке, оттуда - прямо на стол, остатки тоже сразу убирать обрато в мороз, а то растает и будет плохо :)

Из приведенного кол-ва ингредиентов получается довольно много конфет, так что смотрите сами - можно для начала

уполовинить их все.

ЗЫ: При желании в массу можно добавить молотые орехи или печенье.

Приятного аппетита!

/Best/ /wishes/, /Nata/.

--- Spot 1.2d Unregistered

Spiritus Vini ореховка

Hello Denis!

Monday October 28 1996 16:48, Denis Steba wrote to Pavel Kolpahchyan:

DS> А мне можно? Или в эху.

Можно...

Спирт разводят до 40-42 градусов (излишне, я думаю, говорить о том, что вода должна быть кипяченой). Емкость наполовину засыпают дробленой не очень мелко скорлупой грецких орехов, заливают доверху спиртом и герметически закрывают. Минимальное время настоя - неделя, обнако лучше держать два-три месяца. Затем скорлупу удаляют и добавляют в настойку сахару. Количество его нужно подбирать очень точно, так как это сильно влияет на результат. Скажу лишь, что на вкус настойка не должна казаться как слишком горькой, так и слишком сладкой. Я начинаю от 80 г/л, а затем подбираю на вкус (конечное количество зависит от спирта, сорта орехов и качества сахара). Пить можно сразу, но лучше потерпеть пару месяцев. Тогда вкус настойки хорошо смягчается. Идет всегда на УРА.

Удачи!

DS> Denis

Pavel

P.S. Эха идет ко мне не очень хорошо, уверенности, что все мои письма доходят нет, так что продублирую мылом.

вопросец

Hello Ksenia!

Tuesday October 29 1996 12:08, Ksenia Sorochinskaia wrote to Igor Gershuny:

IG А черт его знает. Я на глаз и на вкус делаю. Примерно так - кило IG сахара на полтора кило черноплодки, а воды литра 2-3. Но это IG очень приблизительно. Тут вот человек обещал поделится научными IG методами определения пропорций, да чего-то пропал :(Ты IG экспериментируй ;) Самое плохое что может получится в случае IG неудачи это: слишком сладкое вино если переборщишь сахару, и IG слишком "безградусное" если недоложишь.

Как правило, я делаю так. Вначале я сахар не добавляю и сусло бродит тем сахаром, что есть во фруктах или винограде.

Если сахару слишком мало (когда по рецепту надо добавлять много воды), то я довожу его содержание в сусле до 90-100 г/л. Когда брожение начинает затухать, добавляю порцию сахара из расчета поднятия крепости на 2-3 % об. спирта (1 г/л сахара - 0,059 % об. или 0,048 % весовых спирта). И так нестколько раз, пока вино не достигнет нужной крепости. Преимуществ здесь два. Первое - для брожения создаются хорошие условия (мало сахара - бродит вяло и легко может превратиться в уксус, много сахара - бродит еще хуже, а если переборщить, то и вовсе не забродит), что улучшает результат. Второе - всегда можно контролировать крепость и качество вина. В результате получается сухое вино. В него можно добавить сахару по вкусу и поставить в прохладное место (чтобы дальше не бродило), а можно подсластить прямо перед тем, как пить.

KS> Обычный (средний по сладости) сироп: на 1 л воды - 600-800 г сахара.

Может не забродить, если сахара слишком много. Лучше добавить сахар нескольким порциями с интервалом в несколько дней (когда предыдущая порция выбродит почти полностью)

Pavel

Пахлава (было - вопросец)

Hello Ksenia!

Wednesday October 23 1996 23:09, Pavel Kolpahchyan wrote to Ksenia Sorochinskaia:

PK> У меня есть два рецепта пахлавы. Один (пахлава слоеная) PK> настоящий, а другой (пахлава сдобная) - облегченный. Сначала приведу PK> первый.

[- skipped -]

а теперь привожу второй.

ПАХЛАВА СДОБНАЯ (приводится по книге "Армянская кулинария" под ред.А.С.Пирузян)

В посуду влить воду сраствореннными в ней дрожжами, яйца и тщательно размешать. При непрерывном помешивании всыпать муку, тщательно перемешать, затем влить растопленное масло. Замешивать тесто в течение 10-15 минут, после чего поставить в теплое место на час - полтора.

Одновременно приготовить начинку. Для этого ядра грецких орехов пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром и толченым кардамоном.

Тесто выложить на стол и разделить пополам, каждую часть раскатать в пласт толщиной 1,5 - 2 мм. Один пласт теста положить на смазанный маслом протвинь, сверху положить слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипать. Поверхность смазать яичным

желтком и ножем сделать надрезы в форме ромба.

Выпекать пахлаву в горячем духовом шкафу в течении 35-40 минут. Через 10 минут с момента посадки пахлавы в духовой шкаф вынуть противнь с изделиями, залить тесто по линиям разреза растопленным маслом и вновь поставить в духовой шкаф. После выпечки противнь с изделиями поставить на стол, по линиям надрезов залить пахлаву медом, разрезать на куски.

Для теста: 750 г муки, 175 г топленого масла, 2 яйца, 35 г дрожжей,

200 г воды.

Для начинки: 500 г. ядра грецких орехов, 500 г. сахарного песка,

5 г кардамона.

Для заливки: 175 г меда и 110 г топленого масла.

Для смазки пахлавы: два яичных желтка.

От себя добавлю, что приготовление пахлавы - нелегкий труд и результат не всегда гарантирован, так как в этом деле нужна известная практика. Но если удастся все сделать как надо, результат будет стоить трудов!

Приятного аппетита!

Pavel

P.S. Эха добирается до меня не очень регулярно, поэтому возможны задержки. Кроме того, я не уверен на все 100, что все мои письма доходят как надо. Так что если что нужно, всегда отвечу лично.

Re: Крабовые палочки

Было это Tue Oct 29 1996, Denis Zaitsev писал All-y, а вот еще:

Привет, Denis!

DZ> А как что-нибудь вкусное из subj'а приготовить ?

Предлагаю салатик:

Крабовые палочки - 1 упаковка(240 гр.) Консервированная кукуруза - 1 банка (200-250гр.) Яйца - 5шт Майонез - 1 банка (250гр) Соль по вкусу Палочки и яйца покрошить и смешать с остальными компонентами. Просто, быстро и вкусно. Из-за кукурузы сладковато на вкус.

Можно добавить половинку небольшого кочанчика капусты, мелко нарубленного и заправленного соком половины лимона. Получается покислее и некоторые так больше уважают. Приятного аппетита!

--

Re: Плов

Было это Tue Oct 29 1996, Roman Chesnov писал All-y, а вот еще:

Привет, Roman!

RC> Поделитесь плз кто-нибудь рецептом *ВКУСНОГО* плова? Я делаю так: 1курица или 1кг мяса, 2-2,5 стак.риса, 1 стак.подсолнечн.масла, 4 морковки и 4 луковицы, соль и перец по вкусу.

Рис замочить на 2 часа. Мясо обжарить до полуготовности, посолить и поперчить. В скороварку (чугунок, утятницу) налить масло и прокалить. Затем налить туда ложку воды со щепоткой соли и немедленно прикрыть крышку (т.к. масло начинает сильно шипеть и плеваться). Потом (через пару минут) засыпать резаный лук и морковку, все обжарить минут 10. Потом вываливаешь туда из сковороды мясо, перемешиваешь все. Сверху сыпешь рис, заливаешь водой соленой (1ч.л.соли на стакан) где то пол-литра и варить примерно 15-20 мин (если в скороварке) или чуть больше.

Плов получается рассыпчатый, но некоторые говорят, что масло можно поменьше, попробуй сам и реши! приятного аппетита!

--

Re: рецепт пиццы для микроволнушки...

Привет, Alex!

Среда Октябрь 30 1996 09:59, Alex Kotelnikoff пишет к Yegor Tsinko:

AK Народ! Дайте рецепт пиццы... (собственно именно тесто интересует AK хотя чем больше информации тем лучше...) И желательно

YT И мне пожалуйста если можно. Микроволновка Supra SMW 3400.

AK> Боюсь что нам с тобой придется эксперементировать... народ AK> безмолвствует... :-(

Как тут не ответить! :-) Хотя не очень-то и корректно, т.к. рецепт взят из этой эхи, а авторство принадлежит уважаемому модератору (sorry, если ошибаюсь). Т.ч. все вопросы и благодарности - автору. :)

= = = Cut = = =

ПИЦЦА. -1 небольшая луковица, мелко порезанная -200 г салата из перца или нарезанные помидоры -50 г дрожжевой муки -50 г дрожжевой непросеянной муки -1 ст.л. масла и 1 ч.л. масла -100 г сыра чеддер, тертого -50 г консервированных анчоусов, подсушенных.

1. В маленькой чашке приготовить лук с 1 ч.л. масла до рамягчения около

2-3 (3,5) мин. 2. Размешать салат из перца и довести до кипения - 1,5-2 мин (2,5)мин.

Отставить в сторону. 3. Подогреть сковородку с тефлоновым

покрытием в течение 5,5-9 (13) мин. 4. Пока кастрюлька греется (на солнышке), смешать муку и 1 ч.л. масла с

таким количеством воды, чтобы получить мягкое тесто. Замесить тесто и

раскатать в 20-сантиметровый круг. 5. Поместить тесто, салат, лук в горячую сковородку. Готовить в течение

3-4 (5) мин. 6. Положить сверху ложкой соус, посыпать верхушку сыром и анчоусами.

Готовить еще 3-4 (5) мин. 7. Если хотите получить корочку сверху, то дожарить на теплой тарелке под

подогретой сеткой.

= = = Cut = = =

Ksenia

Re: Плов

Привет, Roman!

Вторник Октябрь 29 1996 11:41, Roman Chesnov пишет к All:

RC> Поделитесь плз кто-нибудь рецептом *ВКУСНОГО* плова?

RC> P.S. Если вы уже обсуждали пловы, то не бейте сильно ;) RC> Я здесь недавно.

Обсуждали, было дело... И вот что у меня сохранилось:

[2 Moderator: Вроде правил не нарушаю? Если - все же, приношу извинения.]

= = = Cut = = =

ПЛОВ ПО-ТАДЖИКСКИ.

Необходимые продукты:

Мясо - баранина, говядина, свинина [последнюю таджики не употребляют в силу религиозных заблуждений :-), однако нам, думаю можно, если она не слишком жирная]. Короче любое мясо без жил и костей. Я предпочитаю говяжью вырезку.

Рис - Лучше длинный (на него больше воды надо), но можно любой, только не дробленый! Перед началом приготовления его ОБЯЗАТЕЛЬНО тщательно промыть, так чтоб вода стекала прозрачная, а не мутная.

Морковь - Покрупнее, не дряблая.

Лук - Крупный репчатый.

Масло растительное - в Таджикистане используют хлопковое. Нам можно любое импортное, хорошо очищенное. Отечественное нельзя - в нем слишком много примесей и воды - пригорает :-(

Желательные продукты:

Чеснок - Неочищенные дольки, неусохший.

Приправы - зара, красный молотый перец, кинза, барбарис, кориандр,

соль.

Если приправ нет - ничего страшного, не они погоду делают, и без них будет вкусно!

О соотношении продуктов. Нет ораничений на соотношение между двумя базовыми группами: (мясо,лук,морковь) -> (рис, приправы, вода, чеснок) Однако от выбранного соотношения зависит количество масла, которое заливается первым. Поэтому я буду указывать, как я люблю, если у тебя другие вкусы - пересчитаете сами.

1. Берем казан, чистим, моем, ставим на огонь. Если нет казана - можно утятницу (главное, чтоб посуда была тяжелая, чугунная, с тяжелой крышкой).

Когда разогреется - льем 400г масла, нагреваем. Режем лук в количестве 3 больших луковицы тонкими полукольцами (обязательно тонкими!). Кидаем в масло.

2. Режем мясную вырезку (1кг или чуть больше) на кубики 1-1.5 см, а морковь на длинную (по всей длине) тонкую соломку. Чем длиннее и тоньше - тем шикарнее! :-) Моркови я люблю много: 4-5 крупных морковины. Все это загружаем в казан, как только лук станет золотисто-желтым, слегка коричневатым. Солим по вкусу [я соли очень мало потребляю - вредно для склероза! Закрываем тяжелой крышкой. Готовится это до состояния готовности мяса (это где-то 35 мин).

В принципе уже готово вкусное блюдо (если нет риса - ешь его с картошкой или с чем хочешь.

3. Переходим к рису. Он у нас был промыт и до момента начала готовки залит водой так, чтоб вода была на палец выше уровня риса. Риса я беру 2 кружки.

Когда мясо готово - засыпаем мокрый рис с водой, чтоб он был поверх всего остального. Закрываем крышкой. Минут через 30 надо крышку ненадолго открыть и проделать в рисе несколько сквозных до дна отверстий для выхода всяких газов. В этот же момент посыпаем приправами и закапываем в рис несколько долек чеснока (они должны быть в кожуре, иначе развалятся - а они только для запаха, их потом надо бы выкинуть). Закрываем крышку и доводим до готовности (15-20 мин). Огонь должен быть не слишком сильный.

ПЛОВ ПО-ТАДЖИКСКИ.

Сразу скажу: способов приготовления плова десятки, если не сотни. Под этим названием понимают абсолютно непохожие блюда (например, в Азербайджане и вообще в Закавказье его готовят принципиально иначе). Даже в Таджикистане существует несколько различных вариантов.

Необходимые продукты:

Мясо - баранина, говядина, свинина [последнюю таджики не

употребляют

в силу религиозных заблуждений]. Короче любое мясо без жил и костей. Рис - Лучше длинный (на него больше воды надо), но можно любой, только

не дробленый! Перед началом приготовления его ОБЯЗАТЕЛЬНО тщательно

промыть, так, чтоб вода стекала прозрачная, а не мутная. Морковь - Покрупнее, не дряблая. Лук - Крупный репчатый. Масло растительное - в Таджикистане используют хлопковое. Нам можно любое импортное, хорошо очищенное. Отечественное нельзя - в нем слишком много примесей и воды - пригорает :-(

Желательные продукты:

Чеснок - Неочищенные дольки, неусохший. Приправы - зира, красный молотый перец, кинза, барбарис, кориандр, соль. Если приправ нет - ничего страшного, не они погоду делают, и без них будет вкусно!

О соотношении продуктов. Нет ограничений на соотношение между двумя базовыми группами: (мясо,лук,морковь) -> (рис, приправы, вода, чеснок) Однако от выбранного соотношения зависит количество масла, которое заливается первым. Поэтому я буду указывать, как я люблю, если у тебя другие вкусы - пересчитаете сами.

1. Берем казан, чистим, моем, ставим на огонь. Если нет казана - можно

утятницу (главное, чтоб посуда была тяжелая, чугунная, с тяжелой крышкой).

Когда разогреется - льем 400 г масла, нагреваем.

Режем лук в количестве 3 больших луковицы тонкими полукольцами

(обязательно тонкими!). Кидаем в масло.

2. Режем мясную вырезку (1 кг или чуть больше) на кубики 1-1.5 см, а морковь

на длинную (по всей длине) тонкую соломку. Чем длиннее и тоньше - тем

шикарнее! (4-5 крупных морковин).

Все это загружаем в казан, как только лук станет золотисто-желтым,

слегка коричневатым. Солим по вкусу. Закрываем тяжелой крышкой.

Готовится это до состояния готовности мяса (это где-то 35 мин).

В принципе уже готово вкусное блюдо (если нет риса - ешь его с картошкой или с чем хочешь.

3. Переходим к рису. Он у нас был промыт и до момента

начала готовки залит

водой так, чтоб вода была на палец выше уровня риса.

Риса - 2 кружки.

Когда мясо готово - засыпаем мокрый рис с водой, чтоб он был поверх всего остального. Закрываем крышкой. Минут через 30 надо крышку ненадолго открыть и проделать в рисе несколько сквозных до дна отверстий для выхода всяких газов. В этот же момент посыпаем приправами и закапываем в рис несколько долек чеснока (они должны быть в кожуре, иначе развалятся - а они только для запаха, их потом надо бы выкинуть). Закрываем крышку и доводим до готовности (15-20 мин). Огонь должен быть не слишком сильный.

= = = Cut = = =

Ksenia

Re: Поделитесь рецептами коктелей плз.

Привет, Andy!

Пятница Октябрь 25 1996 22:18, Andy Elizarov пишет к All:

AE> Разыскиваю рецепты приготовления коктелей, как алкогольных, так и AE> безалкагольных. Может кто поделится?

Для начала - то, что было совсем недавно; повторюсь, т.к. по части алкогольных - я не спец, да и такие делаю редко, а сходу что-то не вспоминается. :-)

КОКТЕЙЛЬ ПИТАТЕЛЬНЫЙ. Смешать в миксере 1 желток, стак. молока и какао (по вкусу). Подают охлажденным. КОКТЕЙЛЬ ВАНИЛЬНЫЙ. Взбить миксером 1 желток, 3\4 стак. молока, десертн. ложку сахара, 1 ч.л. какао, ванилин. КЕФИР С ЯЙЦОМ. Смешать миксером 1 желток, стак. кефира и 30 г меда. (можно, вероятно и какао добавить). ЭГ-НОГ ШОКОЛАДНЫЙ. Взбить миксером 1 желток, 40 г какао со сгущенным молоком, + 1\2 стак. молока и ванилин. Посыпать натертым шоколадом. АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ. 3\4 л молока, 100 мл апельс. сока, 100 мл лимонного сиропа, лед. Смешать все компоненты миксером за 40 с. (Приготовление дальше - аналогично, поэтому ограничусь перечислением ингридиентов). СИЦИЛИЙСКИЙ КОКТЕЙЛЬ. 1\2 л молока, 4-5 ст.л. ванильного мороженого, по 30 мл апельс. и лимонн. сиропов. КОКТЙЛЬ "ФЛОРИДА". 1\2 л молока, 2 банана, 50 мл яичного ликера, 4-5 ст.л. ванильн. мороженого. ЧАЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ. 1\2 л молока, 200 мл хол. крепкого чая, 4-5 ст.л. ванильн. мороженого.

Приятного аппетита.

И неужели так хочется именно коктейля, что будет не лень готовить? Мы и так все по отдельности съесть могем. :-)

Ksenia

Лозанья

Здравствуйте, All !

Дал содержимое эхи прочитать подружке. Она написала следующее... ---------- Привет All! Пробовала Subj в Италии, очень понравилось! Решила сделать, но рецепта не нашла, а по воспоминаниям получилось вот что:

1. Тесто - как на домашнюю лапшу, раскатать тонко, размером с

форму для выпечки, и таких слоев 5-7.

2. Начинка:

2.1. Мясной фарш (с луком и специями обязательно), он должен

быть не крутой;

2.2. Терый сыр;

2.3. Несладкий кетчуп;

Все это класть очень тонкими слоями 1, 2.1, 2.2, 2.3 и т.д.

последний слой тесто, сверху чуть смочить водой. В духовку! За

несколько минут до конца приготовления сверху засыпать большим

количеством сыра, что бы расплавился и чуть-чуть запекся.

Получившееся НЕЧТО весьма съедобно, и говорят даже вкусно, но ...

это не Subj.

Пожалуйста, кто что знает по поводу Subj-а бросте сюда!

Andrew

карри

Здравствуй Sergey!

20 Oct 1996, Sergey Ledovskoy повествовал All:

SL> Господа! кто знает что такое subj и как его готовить, SL> знакомая попросила выяснить, хочет приготовить.

Для начала рецепт самого порошка карри:

4ст.ложки семян кориандра, поджаренных

2ст.ложки семян кумина, поджаренных

1ч.ложка семян кардамона,поджаренных

2ч.ложки куркумы(можно заменить молотым имбирем)

2 сушеных перца чили, разломанных

1/2 чайной ложки соли.

Все перемолоть в кофемолке и перемешать.

(ЗЫ: проще готовый порошок в магазине купить. Я думаю, что и дешевле выйдет, и продавщицу на думку не посадите просьбой отвесить 100г. семян куркумы)

А что из этого готовят: > КИИМА (Это блюдо такое, а не ругательство или аббревиатура) Время подготовки продуктов

10мин Время приготовления 1ч. Выход 4 порции
4 ст. ложки растительного масла 2 луковицы, нарезанные кубиками 3 дольки чеснока толченые 2.5см свежего имбиря, тертого 1ст. ложка порошка карри 700г. говяжьего фарша 5см. палочки корицы 1 лавровый лист 400г консервированных помидоров, нарезанных соль и молотый черный перец рис для гарнира кориандр для гарнира
1. Разогреть растительное масло в сковороде с толстым дном, поджарить лук чеснок и имбирь в течение 3-4мин на среднем огне, добавить порошок карри, жарить еще минуту > 2. Положить на сковороду фарш, увеличить огонь и довести фарш до коричневого цвета, периодически помешивая. Добавить корицу лавровый лист и помидоры. Хорошо перемешать и тушить 45-55 минут. Посыпать перцем, солью и удалить корицу с лавровым листом. Подавать с рисом, посыпанным кориандром.